



Администрация Чернушинского городского округа
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

27.10.2021

№ 195

**О внесении изменений в приказ
Управления образования
администрации Чернушинского
городского округа от 19 августа
2020 года № 143 «О повышении
эффективности системы
качества предоставления питания
обучающимся общеобразовательных
организаций, расположенных
на территории Чернушинского
городского округа»**

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Пермского края от 26 октября 2021 года № 26-01-06-1053 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. №26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края и государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края» (в редакции приказов Министерства образования и науки Пермского края от 14 октября 2020 г. № 26-01-06-461, от 20 ноября 2020 г. № 26-01-06-561, от 7 апреля 2021 г. № 26-01-06-352, от 26 октября 2021 г. № 26-01-06-1053), в целях приведения в соответствие с федеральным законодательством и совершенствования регулирования правоотношений
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ Управления образования администрации Чернушинского городского округа от 19 августа 2020 года № 143 «О повышении эффективности системы качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Чернушинского городского округа» следующие изменения:

1.1. дополнить Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Чернушинского городского округа, и контроля за качеством предоставления горячего питания согласно приложению к настоящему приказу.

1.2. пункт 2.1. изложить в следующей редакции:

«2.1. применять Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Чернушинского городского округа, и контроля за качеством предоставления горячего питания и типовые технические задания, типовые контракты на оказание услуг по организации питания в образовательных организациях, размещенные в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Чернушинского городского округа»;

1.3. пункт 2.2. изложить в следующей редакции:

«2.2. организовать контроль за организацией питания обучающихся в образовательных организациях в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20»;

1.4. пункт 3.2 изложить в следующей редакции:

«3.2. ежеквартально размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» <http://edueias.iro.perm.ru> информацию по охвату горячим питанием обучающихся (в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов) в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом, по форме согласно приложению 5 к настоящему приказу»;

1.5. пункт 3.3 изложить в следующей редакции:

«3.3. организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых актов:

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

«МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»);

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Настоящий приказ вступает в силу с момента опубликования.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления



И.А. Бактиева

СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием
обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций,
расположенных на территории Чернушинского городского округа, и
контроля за качеством предоставления горячего питания

I. Общие положения

Настоящий Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Чернушинского городского округа, и контроля за качеством предоставления горячего питания (далее – Стандарт) разработан в целях сохранения и укрепления здоровья, обучающихся путем предоставления качественного и здорового питания обучающимся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Чернушинского городского округа.

Задачи Стандарта:

обеспечение безопасности, качества и доступности питания,
установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях.

Нормативно-правовая основа для разработки Стандарта:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 года № 16 (далее – СанПиН 3.1/2.4.3598-20);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21);

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СП 2.4.3648-20).

В Стандарте учтены методические рекомендации:

МР 2.4.0179-20. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 18 мая 2020 года (далее – МР 2.4.0179-20);

МР 2.4.0180-20. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 18 мая 2020 года (далее – МР 2.4.0180-20);

МР 2.4.0162-19. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 30 декабря 2019 года (далее – МР 2.4.0162-19);

МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021 (далее – МР 2.3.6.0233-21).

Стандарт является основой объективной оценки соответствия установленным требованиям в сфере организации питания обучающихся.

Стандарт – это совокупность требований и организационных, экономических, технических мероприятий органов государственной власти по их реализации применительно к:

обеспечению безопасности и качества питания в образовательных организациях;

порядку разработки размеров обеспечения питанием обучающихся с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения и их реализации в типовых меню;

применяемым технологиям (моделям) и нормативам оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем;

финансовому обеспечению организации питания в образовательных организациях;

управлению организацией питания;

к кадровому обеспечению, организации подготовки специалистов и повышению их квалификации, штатным нормативам;

созданию условий, обеспечивающих формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

руководителей образовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;

руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование образовательных организаций в части организации питания;

руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям обучающихся в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

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

II. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов, посещающих образовательную организацию.

В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее - Поставщики), и образовательными организациями регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательной организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

В случаях выявления нарушений образовательная организация инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом установленных требований. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Обучающиеся образовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные,

отварные), макаронные изделия и напитки.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

III. Требования к организаторам питания, оказывающим услугу по обеспечению питанием в образовательных организациях

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее – Поставщики), и образовательными организациями регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к Поставщикам, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательной организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с законодательством.

В случаях выявления нарушений образовательная организация

инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

Организациями, участвующими в организации питания в образовательных организациях для обслуживания обучающихся могут быть:

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

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

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

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

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

IV. Требования к качеству питания, условиям приема пищи, а также к инфраструктуре столовой в образовательной организации

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

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

Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации

питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

При организации питания образовательными организациями должны соблюдаться следующие требования.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами

и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых

блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).

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

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

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

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

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-х 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 комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

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

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

В образовательной организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательных организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае, если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

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

Питание детей 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.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для

всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

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

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

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

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

Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 -

35%).

На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

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

Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

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. Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в договоре.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля

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

Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Для контроля за качеством поступающей продукции бракеражной комиссией проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

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

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

VII. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда и персонала

Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных

документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с санитарными правилами.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

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

VIII. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

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

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

проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (ХАССП – анализ рисков и критические контрольные точки);

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

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

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

IX. Организация мониторинга горячего питания

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией.

Формы, содержание, методы и процедуры сбора и оценки показателей определяются контролирующими органами самостоятельно.

X. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах 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 у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

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.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).»