

УТВЕРЖДАЮ

Ректор КОГОАУ ДПО
«Институт развития
образования»



Соколова Н.В.

СОГЛАСОВАНО

Министр образования
Кировской области



Рысева О.Н.

01.02.2021

ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием
обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных
общеобразовательных организаций
(утвержден 25.08.2020, с изменениями от 01.02.2021)

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	8
3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОБСЛУЖИВАЮЩИМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ	10
4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	14
5. ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ И МЕТОДИКА ЕГО ФОРМИРОВАНИЯ, ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ ПОРЦИЙ, ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ	16
6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, СТРАДАЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, СОПРОВОЖДАЮЩИМИСЯ ОГРАНИЧЕНИЯМИ В ПИТАНИИ	18
7. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМКЕ, ХРАНЕНИЮ И СРОКАМ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	24
8. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА, УСЛОВИЯМ ТРУДА ПЕРСОНАЛА	26
9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	27
10. ОРГАНИЗАЦИЯ МОНИТОРИНГА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ	28
11. ОРГАНИЗАЦИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	29

1. Общие положения

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) разработан Кировским областным государственным образовательным автономным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития образования» и определяет порядок организации питания обучающихся начальной школы, является основным документом, регламентирующим современную систему организации здорового горячего питания в общеобразовательных организациях Кировской области, и предназначен для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Роспотребнадзора.

Стандарт разработан в соответствии с нормативными документами:

1. Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
4. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции».

6. Технический регламент таможенного союза от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции».
8. Технический регламент Таможенного союза от 9.12.2011 № 882 на соковую продукцию из фруктов и овощей.
9. Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 883 на масложировую продукцию.
10. Технический регламент от 23.09.2011 №797 Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
11. Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
14. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья, и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (действует до 1.01.2021).
15. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».
16. Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».
17. Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания».

18. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04. 2011 г. №3 02н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

19. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 06.05.2008 № 238 «Об утверждении Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения».

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

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

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

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

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

25. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
26. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.
27. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
28. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
30. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
31. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
32. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 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)».

В Стандарте учтены:

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

Методические рекомендации от 18.05.2020 г. МР 2.2.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

Методические рекомендации от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

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

Задачи:

обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Кировской области.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях,

организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций,

качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования,

приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов,

кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала,

обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся,

организации мониторинга горячего питания.

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

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

2.1. Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» определяет следующие понятия:

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

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Кировской области.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

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

2.5. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 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, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим горячее первое, второе блюдо и напиток, 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. Не допускается замена обеда завтраком.

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

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов.

2.7. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в

соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюд) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

2.8. Информация о питании детей, в том числе имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций

3.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

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

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

столовые-догоотовочные, 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.

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

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

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями

установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

3.6. 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.

3.7. 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 двух моечных ванн (или одной двухсекционной) 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.)
- Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород,
- 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 двух раковин для мытья рук обучающихся.

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

3.9. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01.

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

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

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

3.11. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия,

включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

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

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

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

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

4.8. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

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

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

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

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

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

4.11. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.4.3648-20.

4.12. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

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

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

5.1. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

5.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания, в соответствии с рекомендуемой по СанПиН формой составления примерного меню.

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

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей, 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.

5.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий,

указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.

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

5.6. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

6. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

6.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации каждый ребенок имеет право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

6.2. Сахарный диабет.

6.2.1. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низким гликемическим индексом.

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела 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 рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, приведены в Методических рекомендациях от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

6.2.2. С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

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

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

6.3. Целиакия.

6.3.1. При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содержание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных

к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен.

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с целиакией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в Методических рекомендациях от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

6.2.2. Согласно требованиям ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», 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.

6.2.3. Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме.

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

6.3.4. 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 цветом или рисунком.

6.3.5. С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий

питания, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка целиакии; проинструктировать о мерах профилактики обострений.

6.4. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).

6.4.1. Основной принцип в организации питания детей и подростков больных муковисцидозом – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50% от общей энергетической емкости рациона (6-11 лет – на 600 ккал/сутки, старше 12 лет – на 800 ккал/сутки).

6.4.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с муковисцидозом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в Методических рекомендациях от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

6.4.3. В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей степени – простые углеводы.

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

6.5. Фенилкетонурия.

6.5.1. Патогенетическим методом профилактики обострений

фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

6.5.2. Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с муковисцидозом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в Методических рекомендациях от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

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

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

6.5.5. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фенилкетонурией, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

6.6. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.

6.6.1. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей 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 др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

6.6.2. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

6.6.3. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

6.7. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе.

Родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением 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 родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома; для детей с сахарным диабетом – возможность контроля уровня сахара в крови и введения инсулина.

Руководителю общеобразовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия), особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах

первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте общеобразовательной организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

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

7.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой

продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

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.

Приёмка 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 государственном (муниципальном) контракте.

7.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

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

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

7.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

8.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

8.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке,

установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» и его филиалах.

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

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

9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

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

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

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

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

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

9.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке 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. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

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

Телефон горячей линии по вопросам организации бесплатного горячего питания в школах Кировской области: 8-922-960-40-80.

10. Организация мониторинга горячего питания

10.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового

питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

10.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классов;
- количество обучающихся в первую смену в 1-4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1-4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
 - количество посадочных мест в обеденном зале;
 - наличие меню, соответствующего требованиям Стандарта;
 - организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

11. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях

Сохранение и улучшение здоровья детей является важнейшей государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания.

Согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон) организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

Если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Руководитель образовательной организации **может инициировать создание** общественно-экспертного совета по организации и качеству питания **с включением в ее состав родителей обучающихся.**

Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и

обязаны обеспечить получение ими общего образования, а также принимать участие в управлении организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в форме, определяемой уставом этой организации (ст. 44 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»).

Защита прав обучающихся осуществляется обучающимися самостоятельно или через своих законных представителей (ст. 45 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»).

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей»).

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах образовательной организации.

Состав общественно-экспертного совета утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации. Также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о проделанной работе на совещании при директоре образовательной организации.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие фактического меню примерному меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- вкусовые предпочтения детей;
- причины неприятия конкретных блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся /воспитанников и др.

Практика родительского контроля в школьной столовой

1. Обеденный зал

наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором;

наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой;

сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд;

в случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.

2. Прием пищи детьми

наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им);

выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи):

какие блюда вкусные/невкусные;

что не съел и почему.

оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросить не убирать сразу стол одного класса):

что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд);

сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего.

3. Дегустация, обсуждение и разработка рекомендаций

покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (не специально накрытые для проверяющих).

оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры.

обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока итогов посещения.

разработка рекомендаций по результатам проверки. Осуществляется в течение следующих нескольких дней с привлечением экспертов и использования экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по сбалансированности и стоимости меню.

Примерное положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся (далее - Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Кировской области и локальными актами образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в образовательной организации.

1.3. Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Совет) является консультативным органом при образовательной организации и осуществляет свою деятельность как самостоятельно, так и взаимодействуя с работниками и иными органами управления образовательной организацией (Приложение № 1).

1.4. Основными целями деятельности Совета являются:

- оказание практической помощи образовательной организации в осуществлении контроля за организацией и качеством питания;
- привлечение родительской и экспертной общественности для целей осуществления контроля за организацией и качеством питания, а также пропаганды здорового и полноценного питания среди учащихся и их законных представителей;
- содействие улучшению организации питания и повышению качества услуги питания в образовательной организации.

1.5. Положение устанавливает структуру и организационную численность Совета, порядок организации деятельности Совета и оформления ее результатов, компетенцию Совета.

1.6. Деятельность Совета осуществляется в соответствии с применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Кировской, а также Положением и иными регламентирующими организацию питания обучающихся локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

1.8. Положение, новая редакция Положения принимаются компетентным органом управления образовательной организации и подлежат утверждению директором образовательной организации.

2. Структура

2.1. Совет состоит из постоянно действующей группы из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общественности.

2.2. Членами Совета от представителей родительской общественности могут быть только родители (законные представители) обучающихся образовательной организации.

2.3. Членами Совета от экспертной общественности могут быть лица, обладающие специальными познаниями в области организации питания обучающихся или в смежных с организацией питания областях в силу наличия специального образования и (или) осуществления профессиональной деятельности (медицинские работники, работники общественного питания, ученые и пр.).

2.4. Общее количество членов Совета по питанию – не менее 6 человек (не менее 2 членов от каждой из входящих в состав Совета категории членов, количество членов Совета от каждой категории должно быть

одинаковым).

2.5. Состав утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год на основании выдвинутых органами управления образовательной организацией кандидатур, а также заявлений на имя директора от желающих на включение в состав членов Совета.

2.6. В случае досрочного выхода члена Совета из его состава, директор образовательной организации утверждает нового члена Совета в предусмотренном п. 2.5. Положения порядке.

2.7. Председателем Совета является директор образовательной организации (входит в состав Совета по должности). Члены Совета из своего состава выбирают заместителя председателя в порядке, предусмотренном для принятия решений Советом.

2.8. Председатель и его заместитель обеспечивают организационное руководство деятельностью Совета, контролируют составление очередного Плана деятельности и выполнение включенных в такой план пунктов, обеспечивают своевременное доведение до сведения членов Совета информации о рассмотрении иными органами управления тех или иных вопросов по организации питания в образовательной организации.

3. Деятельность и оформление ее результатов

3.1. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с Планом деятельности (Приложение № 2), принимаемом на каждую четверть / полугодие учебного года на заседании Совета.

3.2. Совет собирается (заседает) в предусмотренные очередным Планом деятельности сроки, но не реже 1 раза в каждую четверть учебного года.

3.3. Решения по поставленным на заседании Совета вопросам принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета и оформляются протоколом. Заседание правомочно, если на нем присутствуют не менее 1 представителя от каждой категории входящих в состав Совета членов.

3.4. Для ведения протокола заседания Совета из его членов избирается секретарь.

3.5. Протокол заседания подписывается присутствующими на заседании членами Совета и прикладывается к Журналу учета протоколов заседаний Совета (Приложение № 3).

3.6. Сведения о протоколе заседания записываются секретарем заседания в Журнал учета протоколов заседаний Совета. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.

4. Компетенция

4.1. Совет осуществляет:

постоянное изучение и анализ состояния организации питания в образовательной организации на предмет его соответствия принципам рационального и сбалансированного питания (Приложение 4);

контроль за организацией питания в образовательной организации (Приложение 5);

координацию деятельности образовательной организации и оказывающего услугу питания подрядчика (или поставщика продуктов) по вопросам питания;

изучение и интеграцию в образовательной организации передового опыта по организации питания обучающихся;

организацию пропаганды принципов здорового и полноценного питания среди учащихся и их законных представителей.

4.2. Члены Совета в рамках его компетенции имеет право, в том числе:

обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в образовательной организации;

запрашивать у образовательной организации сведения, локальные акты, различную документацию, связанные с организацией питания, в том числе сведений по исполнению контракта на организацию питания обучающихся или контракта на поставку продуктов питания;

быть предварительно уведомленными и посещать собрания органов управления образовательной организации, на которых решаются те или иные вопросы организации питания, с правом высказывания своего мнения по поставленным на голосование или обсуждаемым вопросам и с правом вынесения на обсуждение предложений по вопросам питания;

принимать участие в процессах разработки, утверждения, утверждения в новой редакции рациона и режима питания, а также меню;

быть осведомленными и принимать участие в процессе определения стоимости питания в образовательной организации в случаях, когда стоимость такого питания не определена законодательно;

быть осведомленным и принимать участие (не реже 1 раза в месяц) в рассмотрении комментариев (жалоб, предложений и пр.) законных представителей, в том числе комментариев оставленных по итогам посещения организации питания в образовательной организации;

участвовать в качестве наблюдателя при проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью организации общественного питания (каким нормативным документом регламентировано, можно ознакомиться с материалами проверок) (Приложение 6);

разрабатывать и выносить на обсуждение законных представителей, органов управления образовательной организации конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, в том числе по принятию или внесению изменений в локальные акты образовательной организации в части организации питания обучающихся;

организовывать и принимать участие в мероприятиях образовательной организации на тему здорового и полноценного питания обучающихся;

контролировать принятие к рассмотрению и выполнение разработанных Советом предложений или поручений.

4.3. Допуск членов Совета в пищевой блок в рамках осуществления его компетенции возможен в случае прохождения членами Совета

медицинской комиссии (наличия личной медицинской книжки с отметкой о пройденном медосмотре) и представления соответствующих документов. Допуск в пищевой блок осуществляется после предварительного осмотра членом Совета медицинским работником образовательной организации и в специальной одежде.

5. Заключительные положения

5.1. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общественности и прочих лиц путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

5.2. Директор образовательной организации назначает ответственного сотрудника за доведение содержания принятых Советом решений в рамках его компетенции до сведения участников образовательного процесса.

5.3. Законные решения Общественного совета по питанию являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

5.4. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Алгоритм создания и функционирования системы родительского контроля в школьной столовой

Этап	Действие	Результат	Документ
1.	Заседание Коллегиального органа образовательной организации, посвященное обсуждению вопросов организации питания в школьной столовой	Принятие решения Коллегиального органа образовательной организации об установлении родительского контроля за процессом организации питания	Протокол заседания Коллегиального органа образовательной организации
2.	Разработка и утверждение директором образовательной организации: - Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации; - Положения об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся	Разработанные и согласованные Положения размещены в открытом доступе (на официальном сайте образовательной организации). Родители проинформированы.	1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации. 2. Положение об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся.
3.	Формирование состава общественно-экспертного совета по питанию обучающихся из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общественности	Состав членов общественно-экспертного совета по питанию обучающихся определен	Приказ директора образовательной организации об учреждении общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
4.	Сбор заявок от родителей, желающих участвовать в посещении столовой. Разработка графика посещения школьной столовой.*	Состав родителей, желающих участвовать в посещении столовой, определен. График посещения школьной столовой составлен.	График посещения школьной столовой
5.	Инструктаж родителей, принимающих участие в посещении столовой о правилах и порядке проведения мониторинга	Родители, принимающие участие в контроле, понимают свои возможности и ограничения при посещении школьной	1. Правила и порядок родительского контроля за процессом организации питания** 2. Лист ознакомления

		столовой	с правилами и порядком родительского контроля за процессом организации питания.***
6.	Посещение обеденного зала школьной столовой согласно правилам и порядку родительского контроля за процессом организации питания и в соответствии с графиком	Сведения о параметрах качества услуги питания собраны. Соответствующие записи в Книгу отзывов и предложений столовой внесены.	Книга отзывов и предложений столовой
7.	Обсуждение итогов родительского контроля столовой на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся**** Разработка рекомендаций по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий	На основании наблюдений, полученных в ходе родительского контроля столовой, обсуждений с администрацией образовательной организации и консультаций с экспертами разработаны рекомендации по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий	Протокол заседания общественно-экспертного совета по питанию обучающихся
8.	В случае отсутствия возможности решения проблемы на уровне образовательной организации – обращение в региональный общественно-экспертный совет по питанию	Рекомендации экспертов регионального или федерального уровня	Письма с рекомендациями от регионального общественно-экспертного совета по питанию
9.	Определение перечня лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся. Направление соответствующих писем.	Перечень лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании общественно-экспертного совета по питанию обучающихся, определен. Передача им рекомендаций осуществлена, подтверждения о получении писем получены	Письмо общественно-экспертного совета по питанию обучающихся с рекомендациями по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий

10.	Посещение членами общественно-экспертного совета столовой с целью контроля за выполнением рекомендаций	Сведения о выполнении рекомендаций собраны. Соответствующие записи в Книгу отзывов и предложений столовой внесены	Книга отзывов и предложений столовой
-----	--	---	--------------------------------------

** На начальном этапе работы или при введении нового примерного циклического меню рекомендуется посещение родителями школьной столовой каждый день в течение двух недель.*

*** Правила и порядок родительского контроля за процессом организации питания содержат методику проведения мониторинга, включающую последовательность действий, наблюдаемые параметры, ограничения проверяющих.*

**** Лист ознакомления с правилами и порядком родительского контроля за процессом организации питания должен содержать подписи лиц, прошедших инструктаж.*

***** Рекомендуется проводить раз в две недели после окончания цикла примерного двухнедельного меню.*

План деятельности общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№	Содержание работы	Сроки исполнения	Ответственный член	Контроль исполнения Председателем

Журнал учета протоколов заседаний

№	Реквизиты протокола	Основное содержание обсуждаемых вопросов и принятых решений	Сведения о секретаре заседания	Информация об исполнении оформленных протоколом решений

Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа _____	ФИО законного представителя _____
Дата _____	_____
Смена N _____	_____
Перемена N _____	Класс _____
Прием пищи (завтрак, обед, полдник) _____	Возраст детей _____

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир –	напиток –		

3	Температура первых блюд	> 70	70 – 50°	< 50°		
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 – 45°	< 45°		
	Полновесность порций	полновесны	кроме –	указать вывод по меню и по факту		
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 – 60%	> 60%		
	Холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков					
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет		
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков					
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно		
	холодных закусок					
	первых блюд					
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)					
	гарниров					
	напитков					
	Ваши предложения/пожелания/комментарии					

