

Приложение
к приказу министерства
образования, науки
и молодежной политики
Краснодарского края
от 30.03.2023 № 898

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

УТВЕРЖДЕН
приказом министерства образования,
науки и молодежной политики
Краснодарского края
"___" _____ 2023 г.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4-6
Общие положения.....	7-8
Термины и определения.....	9-11
Перечень сокращений и обозначений.....	11
Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Краснодарского края	
1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.....	12-16
1.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.....	17-20
Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций	
2.1. Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательных организациях	21
2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования.....	22-28
2.3. Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	29-33
2.4. Требования к дополнительному питанию	33-34
2.5. Требования к организации питьевого режима.....	35
Раздел 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания	
3.1. Требования к пищевым продуктам	36-37
3.2. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	37-40
3.3. Требования к технологическому процессу приготовления блюд	41-43
3.4. Требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков.....	43-45
3.5. Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем	45-47
3.6. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима.....	47-49

3.7. Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары.....49-51

Раздел 4. Управление реализацией питания школьников в Краснодарском крае

4.1. Управление организацией питания на региональном и муниципальном уровнях52-54

4.2. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации.....54-58

4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса.....58

4.4. Требования к уровню квалификации кадров.....58-60

4.5. Финансовая модель организации питания.....60-61

4.6. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.....61-63

Приложения 1 – 6..... 64-126

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьи 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", в котором предусмотрено бесплатное горячее питание для всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Школьный возраст является тем ключевым периодом развития человеческого организма, в котором завершается формирование скелета и скелетной мускулатуры, происходит резкая нервно-гормональная перестройка, лежащая в основе полового созревания подростков, возникают качественные изменения в нервно-психической сфере, связанные с процессом обучения.

Интенсивный рост и увеличение массы тела в школьном возрасте сопоставимы по своей интенсивности лишь с периодом раннего детства. Высокая скорость роста и лежащих в его основе анаболических процессов, требует постоянного поступления с пищей достаточного количества пластического материала и, прежде всего, белка и минеральных солей, а также экзогенных регуляторов метаболических процессов – витаминов и микроэлементов.

Достаточное поступление этих нутриентов является абсолютно необходимым условием нормального роста и формирования костной ткани и скелетно-мышечного аппарата, тогда как их дефицит сопровождается замедлением роста.

Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в общеобразовательных организациях и домашних условиях.

По результатам ежегодного социологического исследования по выявлению уровня удовлетворенности качеством школьного питания обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) проводимого Федеральным центром мониторинга питания обучающихся основными направлениями совершенствования школьного питания являются:

- обеспечение разнообразия рационов питания;
- совершенствование вкусовых качеств и эстетического оформления блюд;
- соблюдение температурного режима подаваемых блюд;
- внедрение стандартов здорового и полезного питания;
- обеспечение оптимальных условий для приема пищи в школьных столовых;
- совершенствование системы информационно-профилактической работы;

повышение уровня информационной открытости процессов организации питания в общеобразовательных организациях.

В общеобразовательных организациях зачастую не достигается 100 % охват одноразовым и двухразовым горячим питанием. Основными причинами являются большие очереди, дефицит времени на потребление пищи, нехватка мест в школьных столовых, холодная или недостаточно подогретая еда.

Стоимость питания обучающихся недоступна в силу материального достатка семьи, даже с учетом субсидий и компенсаций. Частично решению этой проблемы способствовало установление региональных и муниципальных мер социальной поддержки, а также внедрение во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для обучающихся начальной школы.

Большинство школ выполняют функцию общеобразовательной организации полного дня в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта. Дети после уроков посещают занятия в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций. В этом случае задача школьных столовых — обеспечить правильное питание детей в соответствии с графиком их пребывания в школе.

Здоровое питание имеет большое значения для детей с хроническими заболеваниями.

Отсутствие системного подхода к организации питания данной категории обучающихся связано со следующими причинами:

- отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (технологов, диетологов), способных разработать индивидуальное меню для детей с хроническими заболеваниями;

- невозможность приобрести специализированное питание из-за ограниченного ассортимента продукции или ее отсутствия;

- высокая стоимость специальных продуктов;

- неготовность отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;

- особенности приготовления пищи для данной категории детей.

По оценкам экспертов, достижение более высокого качественного уровня организации питания разных категорий обучающихся возможно при применении единых подходов, внедрении современных социально-ориентированных и пищевых технологий, а также оптимизации системы организации школьного питания с целью более высокого качественного уровня:

- обеспечение прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, исполнителя, контролирующих органов;

- создание специализированных структур, представляющих интересы заказчика, потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;

- внедрение современных безопасных технологий приготовления рационов питания, сборников рецептур и методических рекомендаций по приготовлению блюд с высокой биологической ценностью;

оптимизация режима питания, позволяющая составлять сбалансированные, разнообразные и вкусные рационы питания для разных категорий обучающихся.

В большинстве общеобразовательных организаций используется усредненное меню, которое не в состоянии удовлетворить потребности организма и индивидуальные предпочтения каждого ребенка.

Одним из вариантов расширения ассортимента в меню является система "Стола свободного выбора" ("Шведский стол"), при которой предоставляется возможность выбора вариантов завтрака или обеда. Такой подход к организации питания возможен при централизованном производстве кулинарной продукции индустриальными методами на заготовочных предприятиях общественного питания.

Перспективной моделью расширения меню является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями (законными представителями), предусматривающее создание рациона для каждого ученика с учетом его потребностей. Реализация данной модели предполагает использование специализированных программных комплексов, которые позволяют формировать ежедневные рационы питания, а также использовать индустриальные подходы к организации питания.

Вместе с тем совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связано с решением социально-экономических и управленческих проблем.

Для усиления целевого характера этой деятельности необходим региональный стандарт школьного питания.

Стандарт поможет в решении вопросов, связанных с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций, на уровне региона, муниципалитета и образовательной организации.

Общие положения

Область применения

Настоящий Региональный стандарт по организации питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Краснодарского края (далее – Стандарт) устанавливает и систематизирует порядок организации питания, а также рассматривается как один из основных документов для создания и внедрения современной системы организации питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края.

Стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, органы государственной власти Краснодарского края и органы местного самоуправления, на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в общеобразовательных организациях (далее – организаторы).

Стандарт сформирован на базе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания в 1192 общеобразовательных организациях Краснодарского края с использованием результатов работы школ Краснодарского края, отображаемых в федеральной цифровой платформе мониторинга школьного питания Федерального центра мониторинга питания обучающихся, подведомственного Министерству просвещения Российской Федерации.

Обязательные требования настоящего Стандарта вступают в силу с момента его утверждения, рекомендуемые требования Стандарта реализуются с учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов.

Цели и задачи

Стандарт разработан с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных организаций, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, а также совершенствования организации питания и оказания методической помощи органам местного управления, организациям и индивидуальным предпринимателям, предоставляющим услуги общественного питания, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций.

Задачи Стандарта:

повышение уровня безопасности питания в общеобразовательных организациях;

обеспечение качества и доступности питания в общеобразовательных организациях;

установление единых требований к организации питания;

организация системы управления питанием;

повышение эффективности системы организации питания.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций;

технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания;

условиям приема пищи;

экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях;

организации управления питанием;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного Стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях;

кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Стандарт формирует основу для разработки документов стратегического планирования в сфере питания в общеобразовательных организациях на региональном и муниципальном уровне, совершенствования систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления (самоуправления) и руководителей общеобразовательных организаций.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях реализации настоящего Стандарта используются следующие основные термины и определения.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

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

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

Льготное питание – питание, предоставляемое отдельным категориям граждан, в том числе в качестве меры социальной поддержки, за счет (или с использованием) средств соответствующих бюджетов без взимания платы с граждан или частично оплачиваемое гражданами за счет собственных средств.

Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий – производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Оператор школьного питания – юридическое лицо, с которым у исполнителя заключен договор, предусмотренный законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – контракт) по организации школьного питания.

Пищевая ценность пищевых продуктов – потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность.

Потребительские свойства пищевых продуктов – совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик), определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах.

Производственно-логистический комплекс (ПЛК) – объект, предназначенный для комплексного хранения продовольственного сырья и пищевой продукции различной номенклатуры, их переработки (приёма, доставки и отгрузки), осуществления производственных процессов

обслуживания, текущего хранения, товарной обработки, при необходимости, производства полуфабрикатов и контроля качества.

Система школьного питания – совокупность организаций и комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного и безопасного школьного питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания, изготовление полуфабрикатов и кулинарной готовой продукции для предприятий школьного питания, а также организацию питания в учреждениях школьного питания на основе эффективного использования ресурсов, выполнения процессов и в соответствии с требованиями нормативных документов.

Сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать), устанавливать категорию и иное пищевых продуктов по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

Субъекты системы школьного питания – юридические лица, оказывающие услуги по организации школьного питания, а также муниципальные, государственные и научные учреждения, разрабатывающие требования к организации школьного питания.

Товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

Услуги по организации социального питания – совокупность комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного, здорового и безопасного горячего питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания.

Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

Физиологическая потребность в пищевых продуктах – научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

Нормы обеспечения питанием детей в организованных коллективах – количество пищевой продукции, предусмотренное для выдачи по типовому и примерному меню в среднем в день по приемам пищи на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых основных пищевых веществах. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Рацион питания обучающегося – набор продуктов, предназначенный для питания ребенка в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

Фактический рацион питания – это набор продуктов по ежедневному фактическому меню, по данным ведомости контроля за питанием.

ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ И ОБОЗНАЧЕНИЙ

ГН – гигиенические нормы

ГМО – генетически модифицированные организмы

ИЭО – индикатор эффективности организации

МР – методические рекомендации

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ОО – общеобразовательная организация

СанПиН – санитарные правила и нормы

СП – санитарные правила

ТР – технический регламент

ТС – Таможенный союз

ФЗ – федеральный закон.

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Краснодарского края

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Повышение качества школьного питания обусловлено принятием Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, в котором предусмотрено предоставление бесплатного горячего питания для всех обучающихся начальной школы. В связи с этим возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в период пребывания в организованных коллективах.

Создание единого нормативного правового поля в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях способствует оптимальному управлению организацией питания на уровне региона и образовательной организации, а также созданию условий для эффективной работы организаторов питания.

Перечень нормативно-правовых документов по организации школьного питания (федеральный уровень)

Таблица 1

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Федеральный закон РФ	№ 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"	29 декабря 2012 г.
Федеральный закон РФ	№ 2300-1 "О защите прав потребителей".	7 февраля 1992 г.
Федеральный закон РФ	№ 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"	30 марта 1999 г.
Федеральный закон РФ	№ 212-ФЗ "Об основах общественного контроля в Российской Федерации"	21 июля 2014 г.
Федеральный закон РФ	Федеральный закон № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"	2 января 2000 г.
Федеральный закон РФ	№ 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"	5 апреля 2013 г.
Федеральный закон РФ	№ 161-ФЗ "О национальной платежной системе"	27 июня 2011 г.
Постановление Правительства РФ	№ 2571 "О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации"	29 декабря 2021 г.
Постановление Правительства РФ	№ 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации"	20 октября 2021 г.
Постановление Правительства РФ	№ 883 "Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения"	22 ноября 2000 г.

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Постановление Правительства РФ	№ 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"	21 декабря 2000 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	27 октября 2020 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	28 сентября 2020 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"	22 мая 2003 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	28 января 2021 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 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)"	30 июня 2020 г.
Перечень поручений Президента РФ	№ Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г.	24 января 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена детей и подростков. "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	18 мая 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	18 мая 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.3.6.0233-21 2.3.6. Предприятия общественного питания. "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	2 марта 2021 г.
Методические рекомендации	МР 2.4.0260-21 2.4. Гигиена детей и подростков. "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям",	4 октября 2021 г.

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
	утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	
Методические рекомендации	MP 2.3.0274-22 2.3. Гигиена питания. "Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 января 2022 г.
Методические рекомендации	MP 2.3.7.0168-20 "Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 марта 2020 г.
Методические рекомендации	MP 2.3.1.0253-21 2.3.1. Гигиена питания. "Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	22 июля 2021 г.
Методические рекомендации	MP 2.4.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков. "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 декабря 2019 г.
Методические рекомендации	MP 3.1/2.3.6.0190-20 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 мая 2020 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	9 декабря 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"	9 декабря 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"	16 августа 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе"	28 мая 2010 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"	27 июня 2013 г.

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
	(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)	
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 32691-2014 "Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 458-ст)	27 мая 2014 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 192-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 1676-ст)	22 ноября 2013 г.

**Перечень
нормативно-правовых актов по организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях (региональный уровень)**

Таблица 2

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Закон Краснодарского края	№ 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае"	16 июля 2013 г.
Закон Краснодарского края	№ 1911-КЗ "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края государственными полномочиями в области образования"	3 марта 2010 г.
Постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края	№ 939 "Об утверждении государственной программы Краснодарского края "Развитие образования"	5 октября 2015 г.

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Распоряжение главы администрации (губернатора) Краснодарского края	№ 139-р "Об определении уполномоченного органа исполнительной власти Краснодарского края по утверждению перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях"	13 июля 2020 г.
Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края	№ 1871 "Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Краснодарского края, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях"	14 июля 2020 г.
Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края	№ 2420 "Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края"	от 9 сентября 2020 г.
Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края	№ 274 "Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета обучающимся 1 – 4-х классов в частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края и осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации, отдельным категориям обучающихся в виде предоставления бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях на дому"	10 февраля 2022 г.
Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края	№ 58 "Об утверждении нормативов обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся на 2022 – 2024 годы"	18 января 2022 г.
Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края	№ 1903 "Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края"	16 августа 2022 г.

1.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

В Краснодарском крае 1 192 государственных и муниципальных общеобразовательных организаций. В них обучается около 750 тыс. школьников.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ в общеобразовательных организациях Краснодарского края создаются условия для организации питания 100 % обучающихся начальной школы, которые полностью обеспечены горячим завтраком. Растет охват двухразовым питанием.

Задача общеобразовательных организаций Краснодарского края – увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных групп.

Модели и формы организации питания

В Краснодарском крае организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется самостоятельно общеобразовательными организациями, комбинатами школьного питания (далее – КШП), специализированными предприятиями общественного питания, индивидуальными предпринимателями.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания – инсорсинг или с привлечением специализированных организаций – аутсорсинг) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с органом местного самоуправления Краснодарского края – учредителем общеобразовательной организации.

Распределение образовательных организаций по формам организации питания, ед.

Таблица 3

№ п/п	Образовательные организации	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	Муниципальные ОО	909	227
2	Государственные ОО	8	48
Всего: 1 192 ОО		917	275

Из таблицы 3 видно, что 77 % общеобразовательных организаций Краснодарского края осуществляют организацию питания в форме аутсорсинга и 23 % – самостоятельно.

Организацию питания в форме аутсорсинга осуществляют 39 операторов питания, из них:

- муниципальных предприятий – 3;
- организаций общественного питания – 21;
- индивидуальных предпринимателей – 15.

Увеличение количества школ у одного оператора имеет следующие преимущества:

снижение затрат на организацию лабораторий по контролю качества блюд;
преимущество в закупках крупных партий сырья, в том числе снижение затрат на одно блюдо;

возможность организации вертикально интегрированных компаний, производящих всю цепочку продукции: от поля и, в данном случае, до пищеблока школы и удешевление за счет этого стоимости конечной продукции;

снижение других условно-постоянных затрат, в том числе затрат на управление в расчете на единицу продукции.

Модель организации питания в общеобразовательных организациях выбирается в соответствии с технологическими процессами, которые закладывались при проектировании, создании, модернизации пищеблока, а также процессами работы общеобразовательной организации (количество питающихся, пропускная способность залов для приемов пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадочных мест в обеденном зале).

При применении модели полного цикла организации питания все технологические процессы осуществляются на пищеблоке общеобразовательной организации. В этом случае должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, чистой и загрязненной транспортировочной тары, посуды и инвентаря. На пищеблоке выделяются специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья, для предварительной обработки сырья и продукции, цеха горячей кулинарной обработки сырья, помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции, помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты питания (либо производственно-логистические комплексы), на которых организовано производство кулинарных изделий из полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только операции по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов и организации обслуживания, исключаются операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья осуществляются на базе комбинатов питания, базовых школьных столовых, а также могут осуществляться на базе производственно-логистических комплексов.

Тип столовой определяется в соответствии с планировочными решениями и видом поставляемого сырья и продукции, а также технической оснащенностью оборудованием и составом помещений:

столовые полного цикла, работающие на сырье;

доготовочные столовые, на которых осуществляется приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов низкой или высокой степени готовности;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий;

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 учреждений.

Типы пищеблоков в общеобразовательных организациях, ед.

Таблица 4

№ п/п	Пищеблоки в общеобразовательных организациях	Сырьевые столовые, ед.	Доготовочные столовые, ед.	Буфеты-раздаточные, ед.
1	Муниципальные ОО	835	169	177
2	Государственные ОО	48	0	7
ВСЕГО: 1 236 пищеблоков		883	169	184

Из данных таблицы 4 видно, что более 71 % пищеблоков общеобразовательных организаций Краснодарского края работают на сырье, доготовочные столовые составляют 14 %, на долю буфетов-раздаточных приходится 15 %.

Региональная система организации школьного питания предполагает применение следующих технологий приготовления блюд:

традиционные способы производства питания, применяемые в настоящее время, которые предусматривают производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающих производство готовых блюд и полуфабрикатов на основе технологических карт для непосредственной реализации потребителям (с ограниченными сроками годности);

индустриальные способы производства питания, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в столовых общеобразовательных организаций.

Внедрение данных способов возможно при принятии региональных и муниципальных программ развития производства пищевых продуктов для питания детей на индустриальных предприятиях края.

Перспективным направлением в развитии региональной системы организации питания является внедрение методов государственно-частного партнерства.

Государственно-частное партнерство – это совокупность форм средне- и долгосрочного взаимодействия государства и бизнеса для решения общественно значимых задач на взаимовыгодных условиях. Организация питания в образовательных учреждениях, безусловно, имеет общественную значимость, так как связана со здоровьем будущих поколений,

совершенствование системы питания является задачей всего общества и государства.

Государственно-частное партнерство в области организации социального школьного питания будет способствовать реализации государственных проектов и программ:

создание производственно-логистических комплексов (ПЛК) социального питания;

формирование механизмов закупки продуктов питания у региональных сельхозтоваропроизводителей (поддержка сельхозпроизводства);

организация логистики внутри региона (минимальные цены, контроль происхождения и др.).

Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций

2.1. Требования к безопасности и качеству питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Обязательные требования к безопасности и качеству поступающих в общеобразовательные организации пищевых продуктов общего назначения определены в соответствующих технических регламентах. Пищевое сырье и пищевые продукты общего назначения подлежат оценке соответствия в форме декларирования соответствия.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные организмы, не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно приложению 10 к ТР ТС 021/2011. Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены статьей 8 ТР ТС 021/2011.

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

При применении в питании обучающихся специализированной пищевой продукции для детского питания такая продукция должна иметь свидетельство о государственной регистрации и соответствовать повышенным требованиям в соответствии с ТР ТС 021/2011.

Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в общеобразовательные организации, виды которой предусмотрены таблицей 1.12 приложения 2 ТР ТС 021/2011, должна соответствовать повышенным требованиям безопасности и иметь государственную регистрацию.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо 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 не более 1 грамма на человека.

2.2. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, меню и методика его формирования

Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей обучающихся основываются на принципах здорового питания, установленных Федеральным законом от 2 января 2000 № 29-ФЗ, которые включают:

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам, дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7 – 11 и 12 – 18 лет);

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

При разработке размеров обеспечения питанием обучающихся в организованных детских коллективах учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 2 января 2000 № 29-ФЗ на основе способов их реализации, представленных в таблице 5.

Принципы здорового питания,
установленные ФЗ № 29-ФЗ, и их реализация при нормировании питания

Таблица 5

№ п/п	Принципы	Способы реализации
1	Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием обучающихся является обязательным. Устанавливаемая учредителями ОО стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и устанавливаемых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов
2	Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам; соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах	Нормы обеспечения питанием обучающихся должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании блюд, отклонений при порционировании блюд и применении норм замен, среднего уровня потребления пищи в зависимости от индивидуальных предпочтений
3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами	Данное требование учитывается исходя из региональных показателей фактического питания, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов, а также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей

4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания, норм обеспечения по приемам пищи.
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения пищеблоков современным оборудованием и сборников рецептур приготовления блюд с учетом установленных норм обеспечения питанием обеспечения питанием детей

Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, витаминах, минеральных веществах для обучающихся определяется в соответствии с нормами и требованиями нормативных документов:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

МР 2.3.1.0253-21 "Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации";

МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций".

Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях 6 – 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

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

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

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

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

Учредителями общеобразовательных организаций разрабатываются примерные десяти (двенадцати)-дневные меню, на которые целесообразно получить заключение о соответствии требованиям санитарного законодательства.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с пунктом 2.5 МР 2.4.0179-20.

При формировании комплексов по приемам пищи необходимо соблюдать принципы комплектации блюд:

завтрак состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. 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;

обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно;

полдник состоит из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия и т.д.

Примерное меню должно быть неотъемлемой частью технического задания контрактов на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

Примерное меню должно размещаться на официальных сайтах общеобразовательных организаций.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные минимальные наборы пищевых продуктов в соответствии с приложением 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах и энергии у обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет
(расчет для обучающихся Краснодарского края)

Таблица 6

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовый	3-разовый
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовый	3-разовый
	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В ₁ (тиамин)	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
6	Витамин В ₂ (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)*	мг	2,5	3,5	1	6	7
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк *	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся
общеобразовательных организаций в возрасте 12 лет и старше
(расчет для обучающихся Краснодарского края)

Таблица 7

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовый	3-разовый
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В ₁	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В ₂	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
9	Витамин Д	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин Е (токофероловый эквивалент)	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовый	3-разовый
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк *	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, днями недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро- и микроэлементов;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции,
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

Масса порций блюд для обучающихся различного возраста должна соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд

Таблица 8

Блюдо	Масса порций, г	
	7 – 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 – 200	200 – 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 – 100	100 – 150
Первое блюдо	200 – 250	250 – 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 – 120	100 – 120
Гарнир	150 – 200	180 – 230

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 – 200	180 – 200
Фрукты	100	100

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

В организациях с круглосуточным пребыванием обучающихся на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с приложением 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневное фактическое меню составляется и утверждается в установленном СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (подпункт 8.1.7. и пункт 8.1) порядке с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций, калорийности и стоимости, размещается в доступных для родителей и обучающихся местах (обеденном зале, официальном сайте ОО, холле).

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

ежедневное фактическое меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;

меню дополнительного питания (при наличии) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;

рекомендации по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций.

В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся и в соответствии с Инструкцией, размещенной на официальном сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся, необходимо ежедневно размещать в выделенных разделах официальных сайтов ОО ежедневное фактическое меню горячего питания в виде электронных таблиц унифицированной структуры.

В целях организации контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником в специально выделенные обеззараженные и промаркированные

емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо, кулинарное изделие. Холодные закуски, супы, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком в объеме одной порции.

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

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических (технико-технологических) картах, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) в соответствии с СП 2.4.3648-20 (пункт 2.3.3).

Необходимо соблюдать режим питания:

завтрак перед уходом в школу;

второй завтрак в ОО (9.30 – 11.00), необходимый для восполнения энергозатрат и запасов пищевых веществ, интенсивно расходуемых в процессе обучения;

обед (дома или в ОО), полдник (дома или в ОО), ужин не позднее чем за 2 часа до сна.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения представлены в таблице 8 в соответствии с требованиями приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения представлены в таблице 9 в соответствии с требованиями приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Режим питания по приемам пищи

Таблица 9

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	Процент к суточной калорийности (%)	Прием пищи	Часы приема	Процент к суточной калорийности (%)
Завтрак	9.30 – 11.00	20 – 25	Завтрак	7.30 – 8.30	20 – 25
Обед	13.30 – 14.30	35	Обед	12.30 – 13.30	30 – 35
Полдник	15.30 – 16.30	10 – 15	Полдник	15.30 – 16.30	10 – 15
Ужин	18.30 – 19.30	20 – 25	Ужин	18.30 – 19.30	19 – 25

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

2.3.1 Требования к меню и порядок организации питания обучающихся с пищевыми особенностями в общеобразовательных организациях регулируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пункт 8.2) и МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

При организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, должны соблюдаться следующие требования:

диетическое (лечебное) питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача;

специализированное индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося по назначениям лечащего врача;

обеспечение обучающихся рационами питания осуществляется в соответствии с утвержденными в установленном порядке индивидуальными меню и под контролем ответственных лиц, назначенных в ОО;

в организации, осуществляющей питание обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставляемых родителями обучающихся, для чего выделяется отдельное место в обеденном зале или специально отведенное помещения, оборудованные столами, стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

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

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у обучающихся в общеобразовательных организациях с сахарным диабетом общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 % от суточной калорийности рациона. Суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

При разработке режима питания обучающихся с сахарным диабетом следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов. Режим питания может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин).

В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения. С целью профилактики гипогликемии, приемы пищи для обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с сахарным диабетом представлены в приложении 4 (таблица 1) к МР 2.4.0162-19.

С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения, отдыха и оздоровления администрации организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина.

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

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

При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у обучающихся общеобразовательных организаций, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой 23 кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с целиакией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с целиакией представлены в приложении 4 (таблица 2) к МР 2.4.0162-19, технологические карты на блюда – в приложении 6 к МР 2.4.0162-19.

Примерное лечебное меню для детей с непереносимостью глютена представлено в Приложении I к настоящему Стандарту.

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

Основной принцип в организации в общеобразовательных учреждениях питания обучающихся, больных муковисцидозом, – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40 – 50 % от общей энергетической емкости рациона. Для обучающихся с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе от 6 – 11 лет – на 600 ккал/сутки, старше 12 лет – на 800 ккал /сутки.

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

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с муковисцидозом представлены в приложении 4 (таблица 3) к МР 2.4.0162-19, технологические карты на блюда – в приложении 8 к МР 2.4.0162-19.

С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания администрации общеобразовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка.

2.3.5 Фенилкетонурия – наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа фермента фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие.

Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями (законными представителями) обучающегося, так как обучающиеся имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания.

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

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с фенилкетонурией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с фенилкетонурией представлены в приложении 4 (таблица 4) к МР 2.4.0162-19, технологические карты на блюда – в приложении 7 к МР 2.4.0162-19.

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций с фенилкетонурией администрации организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка.

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

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

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся с пищевой аллергией администрации общеобразовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку

специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

Примерное лечебное меню для детей с непереносимостью лактозы представлено в Приложении 2 к Стандарту.

Руководителю общеобразовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой, а также учителя физической культуры:

- о наличии в классе обучающихся с заболеваниями – сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия;

- об особенностях организации питания обучающихся;

- о мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

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

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

2.4. Требования к дополнительному питанию

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

К дополнительному питанию относятся покупные готовые блюда ограниченного ассортимента или отдельные блюда, приготовленные поварами пищеблока школьной столовой, которые можно купить в буфете, отдельно от основного меню.

Меню дополнительного питания (буфетной продукции) разрабатывается с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню дополнительного питания (с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности и стоимости) утверждается и согласовывается в установленном порядке.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи буфетной продукции с последующим соблюдением

обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

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

удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

сбалансированность используемых пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

максимальное разнообразие пищевых продуктов, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального спроса разных возрастных и социальных групп;

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

Соки, напитки, питьевую воду реализуют в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

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

Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

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

2.5. Требования к организации питьевого режима

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

питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств;

при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;

допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Раздел 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания

3.1. Требования к пищевым продуктам

Обязательные требования к пищевым продуктам определяются законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, о качестве и безопасности пищевых продуктов. Обязательные требования к безопасности поступающих в ОО пищевых продуктов определены в соответствующих технических регламентах, указанных в разделе 1 настоящего Стандарта.

Пищевое сырье и пищевые продукты подлежат оценке на соответствие в форме декларирования соответствия. Обязательные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей в соответствии с положениями Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в общеобразовательные организации, виды которой предусмотрены в приложении 2 к ТР ТС 021/2011, должна соответствовать повышенным требованиям по микробиологическим нормативам безопасности и иметь государственную регистрацию.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО, а также полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10 к ТР ТС 021/2011.

Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены согласно статье 8 ТР ТС 021/2011.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусароматические вещества) и ванилин.

Используемые в производстве пищевых продуктов красители, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012.

При использовании обогащенной пищевой продукции содержание каждого пищевого или биологически активного вещества должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или в разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

Показатели качества продукции общественного питания (готовых блюд) определяются в соответствии с ГОСТ Р 54609–2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".

Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с действующим законодательством, и комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках электронного контроля продукции животного происхождения в системе "Меркурий".

Требования к качеству и безопасности питания устанавливаются в техническом задании к контракту на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе, техническом регулировании и защите прав потребителей, иных нормативных правовых актов.

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

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятии общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

Все сырье, поступающее на предприятие для производства детского питания, должно пройти входной контроль согласно ТР ТС 021/2011, ГОСТ 24297-2013 и внутренним документам предприятия. Данная процедура включает в себя как лабораторную проверку сырья по показателям качества, так и проверку документации: наличие и актуальность декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата.

В соответствии с Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным законодательством Российской Федерации значениям и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых

продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным), срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

в отношении которых установлен факт фальсификации;

в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

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

которые не имеют товаросопроводительных документов.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 пищевая продукция:

выпускается в обращение при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;

соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

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

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

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 государственном (муниципальном) контракте.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

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

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

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

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

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям

к питьевой воде, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза.

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

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

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

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

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

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

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).

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 в соответствии с приложением 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 (приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации представлена в Приложении 6 к настоящему Стандарту.

3.3. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Предприятия школьного питания должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Безопасность продуктов питания должна обеспечиваться на всех этапах создания пищевой продукции: транспортирования, хранения, подготовки, приготовления, реализации, раздачи и т.д.

Согласно ТР ТС 021/2011 на пищевом предприятии необходимо разработать и внедрить систему ХАССП (*англ.* Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки), которая включает в себя анализ рисков и контрольных точек.

Система ХАССП предусматривает идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, и максимально гарантирует безопасность продуктов питания без проверки каждой единицы.

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

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или)

технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

прослеживаемость пищевой продукции.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдения.

Контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и выполнения санитарных правил должен осуществляться в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием, в соответствии с требованиями СП 1.1.105801 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Приказом должны быть назначены должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, как правило, возлагается на заведующего производством.

За нарушение санитарного законодательства должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная

ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором организации.

Перечень нормативных документов для производственного контроля представлен в Приложении 5 к настоящему Стандарту.

3.4. Требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков

Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических, химических и физических факторов, и требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания, установлены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

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

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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

Набор помещений для столовых, работающих на сырье, полуфабрикатах, столовых-догоотовочных, буфетов-раздаточных приведен в Приложении 3 к настоящему Стандарту.

Школьный пищеблок и оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в исправном состоянии.

Материалы, применяемые в строительстве и при изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в пищевые продукты.

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

В помещениях, в которых осуществляется производство пищевой продукции:

полы должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нескользящих материалов, легко поддающихся уборке и дезинфекции, не иметь щелей. В случае необходимости полы должны иметь наклон, достаточный для стекания жидкостей в сливы (трапы);

стены должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся материалов светлых тонов. Они должны быть гладкими и не иметь трещин до высоты, необходимой для осуществления операций с пищевыми продуктами, а также доступными для уборки и дезинфекции. При необходимости углы между стенами, между стенами и полом, а также между стенами и потолком должны быть герметичны и соединены выкружкой для удобства мытья;

потолок должен быть сконструирован, смонтирован и отделан таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, образование плесени и растрескивание и минимизировать конденсацию, а также обеспечивать доступность уборки;

конструкция окон и других отверстий должна предотвращать накопление грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть защищены от проникновения насекомых специальным экраном (сетками). Экраны должны быть легко моющимися и поддерживаться в исправном состоянии. Внутренние подоконники должны быть наклонными, чтобы исключить их использование в качестве полок;

двери должны быть выполнены из гладких, неабсорбирующих материалов, быть плотно прилегающими и закрываться автоматически. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное;

лестницы, лестничные клетки, пролеты и другие вспомогательные помещения и устройства, такие как платформы, стремянки, мусоропроводы, должны быть расположены и сконструированы таким образом, чтобы не допускать загрязнения готовых блюд.

Производственные помещения должны быть оборудованы:

средствами естественной и механической вентиляции, количество и мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства;

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

туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур и умывальниками с устройствами для мытья рук;

в производственных помещениях не допускается хранение личной и санитарной одежды, обуви персонала, а также хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

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

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

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

Предприятия школьного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.5. Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем

3.4.1 Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды приведен в разделе 3 МР 2.4.0179-20.

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых или индивидуальных технологических проектов с учетом рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации и защиты прав потребителей.

В общеобразовательных организациях должны вестись паспорта пищеблоков, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта.

Типовой паспорт пищеблока приведен в Приложении 4 к настоящему Стандарту.

3.4.2 Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер.

Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организациях – не более чем в две перемены.

Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту (из расчета 0,7 м² на человека).

Количество раковин рекомендуется устанавливать из расчета один кран на 20 посадочных мест, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

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.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

3.3.3 Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 – 450 чел.).

Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями 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 мл, 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.

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

3.6. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима

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

В производственных цехах ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. В туалетах

рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

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

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре $+40^{\circ}\text{C}$ – $+50^{\circ}\text{C}$ и насухо вытираются сухой чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

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

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

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения производится очистка жалюзийных решеток и шахт вытяжной вентиляции.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

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

В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведра). Емкости заполняют не более 2/3 объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в

охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой $+40^{\circ}\text{C} - +50^{\circ}\text{C}$ и просушивают.

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

Столовую посуду моют вручную или машинами. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации.

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

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

- механическое удаление остатков пищи щетками;

- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$;

- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ и добавлением моющих средств в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой $+65^{\circ}\text{C}$ с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);

- вытирание посуды категорически запрещено;

- должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче.

При мытье чайной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ с применением моющих средств;

- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание чайной посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре).

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ с применением моющих средств;

- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;

- после мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках (кассетах) ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается;

кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;

по эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:
механическое удаление остатков пищи;

в первой секции ванны осуществляется мытье кухонной посуды щетками в воде при температуре $+45^{\circ}\text{C}$ и с добавлением моющих средств;

во второй секции ванны осуществляется ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$;

просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах;

чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 метра от пола.

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

Требования к обработке инвентаря и оборотной тары:

разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции;

не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями;

мытьё разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре;

хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком;

разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно;

для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитные держатели;

мытьё оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств, оборотная тара хранится на подтоварниках или стеллажах, неиспользуемая тара удаляется из помещений.

В общеобразовательных организациях проводят текущую и профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию.

Профилактическую и текущую дезинфекцию проводит персонал организации, прошедший соответствующий инструктаж. Используются дезинфицирующие средства IV класса опасности в соответствии с инструкциями по их применению.

Дезинсекцию, дератизацию проводят в санитарные и выходные дни в отсутствие обучающихся и работников общеобразовательной организации.

До начала эксплуатации в обработанных помещениях проводят проветривание и влажную уборку.

По эпидемиологическим показателям проводят заключительную дезинфекцию по профилактике конкретных инфекционных заболеваний.

Заключительную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию и дератизацию проводят сотрудники организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.

Раздел 4. Управление реализацией питания школьников в Краснодарском крае

4.1. Управление организацией питания на региональном и муниципальном уровнях

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и весом порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

На региональном уровне формируется рейтинг муниципальных образований на основе показателей мониторинга информации, представленной муниципальными образованиями, с учетом размещенной информации на сайтах общеобразовательных организаций Краснодарского края:

- наличие раздела на сайте;
- наличие примерного меню, утвержденного в установленном порядке;
- содержание основных пищевых веществ;
- фактическая масса блюд;
- суммарный объем блюд;
- наличие ежедневного меню;
- охват горячим питанием;
- паспортизация школьных пищеблоков;
- трудоустройство выпускников профильных организаций в столовых общеобразовательных организаций.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания.

Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов по следующим критериям:

выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся;

выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций и предприятий, предоставляющих услуги питания;

выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания, организацию контроля качества питания,

информационное обеспечение системы школьного питания. На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в регионе принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;

анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований и образовательных учреждений;

планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

На уровне муниципального образования осуществляется контроль за выполнением требований законодательства Российской Федерации, распоряжений главы муниципалитета, исполнения показателей, предписанных к выполнению на уровне муниципальных образований. Состав показателей для оценки муниципальных образований утвержден в структуре регионального стандарта. Данные показатели приведены в таблице 10.

Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края

Таблица 10

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия	Информационная база
1.	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания в ОО»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
2.	Наличие на сайте школы примерного меню для всех категорий обучающихся	Постановление Правительства №1802, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3	Официальные сайты ОО
3.	Наличие данных о согласовании/утверждении примерного меню в установленном порядке	Постановление Правительства №1802, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3, МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО
4.	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
5.	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 8) МР 2.3.6.0233-21 п.11.2)	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО

6.	Наличие на сайте школы ежедневных меню для всех категорий обучающихся	МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
7.	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
8.	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	Официальные сайты ОО, цифровая платформа ФЦМПО
9.	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Официальные сайты ОО
10.	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, диетического (лечебного) меню	разработаны меню для всех категорий обучающихся	Региональный стандарт обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций Краснодарского края
11.	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	паспорт пищеблока; улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств; обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием	Паспорт пищеблока

4.2. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению пищи, текущему состоянию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством приготавливаемых блюд, витаминизации, по формированию навыков и культуры здорового питания, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

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

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся.

Администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами осуществляется контроль работы школьных столовых.

Для осуществления ежедневного контроля качества готовой продукции создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: заведующий производством (работник столовой), медработник и представитель администрации школы. Основной целью бракеражной комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в общеобразовательной организации.

Контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, осуществляется в соответствии с МР 2.4.0180-20.

Результаты проверок должны отражаться в контрольных журналах, актах, чек-листах. При организации родительского контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети Интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений).

В таблице 11 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Перечень нормативных документов, которые разрабатываются
в образовательной организации

Таблица 11

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
2.	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
3.	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4.	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5.	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6.	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7.	Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8.	Программа по совершенствованию организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий

			производством
9.	Технологический паспорт пищеблока	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
10.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
11.	Меню, дифференцированное по возрастам	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством
12.	Ежедневное меню	ежедневно	ответственный за питание, заведующий производством
13.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные	руководитель ОО
14.	Приказ об организации питания в ОО с указанием ответственного лица	ежегодно	руководитель ОО
15.	Приказ об организации питания обучающихся на текущий год	ежегодно	руководитель ОО
16.	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно	руководитель ОО
17.	Приказ об организации питьевого режима	ежегодно	руководитель ОО
18.	Приказ об утверждении графика приема пищи	ежегодно	руководитель ОО
19.	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель ОО
20.	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)	ежегодно	руководитель ОО
21.	Приказ о размещении на сайте образовательной организации необходимых материалов по организации питания	обновляется в установленном порядке	руководитель образовательной организации, ответственный за питание
22.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	ежегодно	руководитель ОО, ответственный за питание
23.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	заведующий производством, ответственный за питание
24.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно	заведующий производством, ответственный за питание
25.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	ежегодно	руководитель ОО, заведующий производством

26.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	руководитель ОО, заведующий производством
-----	--	----------	---

Документы, подтверждающие выполнение требований
к организации питания

Таблица 12

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализации	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2.	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	заведующий производством
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	заведующий производством
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	заведующий производством
7.	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
11.	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и прошедшие обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 21 марта 2014 г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательной организации, проходит аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и (или) электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011).

4.4. Требования к уровню квалификации кадров

Заведующий производством или шеф-повар столовой общеобразовательной организации должен иметь высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет. Документальное подтверждение: диплом государственного образца, диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Повар (2 – 6 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование. Документальное подтверждение: диплом о среднем

профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень).

Буфетчик (3 – 5 разряда) должен иметь среднее профессиональное образование. Документальное подтверждение: диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (курс – 320 академических часов, курс буфетчик).

Вспомогательный персонал столовых образовательных организаций (кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, приемщик товаров) должен иметь среднее профессиональное образование и профессиональную подготовку по рабочей профессии. Документальное подтверждение: диплом о профессиональной переподготовке, диплом о среднем профессиональном образовании (базовый уровень) или диплом о среднем профессиональном образовании (повышенный уровень), удостоверение или свидетельство о повышении квалификации.

Переподготовка, дополнительная подготовка и повышение квалификации специалистов, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется не реже 1 раза в 3 года.

Документальное подтверждение: удостоверение о повышении квалификации.

Общие требования к основному производственному персоналу предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях включают:

знание основ технологии и организации производства продукции, требований к детскому и функциональному питанию, основ рационального питания;

знание основных критериев безопасности и качества продукции, используемой для питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций;

методы выявления и предотвращения использования сырья и пищевых продуктов, которые не соответствуют заявленному наименованию, содержат потенциально опасные для здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни;

периодическое повышение квалификации по санитарно-гигиенической подготовке в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий массового производства продуктов питания для общеобразовательных организаций;

периодическое подтверждение квалификации специалиста в области детского, диетического и здорового питания с получением соответствующего сертификата.

При переоснащении столовых общеобразовательных организаций современным технологическим оборудованием их персонал должен проходить обучение работе на новом оборудовании в рамках повышения и подтверждения квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания с получением соответствующего сертификата.

4.5. Финансовая модель организации питания

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" расходы на организацию питания обучающихся возлагаются на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Обеспечение питанием обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется в случаях и в порядке, установленных нормативными правовыми актами Краснодарского края.

Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется органами местного самоуправления.

Обеспечение питанием обозначены статьями 37 и 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", а также статьей 23 Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае".

На реализацию отдельных полномочий органов местного самоуправления по организации и обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях могут предоставляться субсидии из краевого бюджета местным бюджетам, в том числе за счет средств федерального бюджета, предоставляемых на соответствующие цели.

В соответствии со статьей 19 Федерального закона от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" органы местного самоуправления могут наделяться отдельными государственными полномочиями Краснодарского края в соответствии с принятыми законами Краснодарского края. Финансовое обеспечение отдельных государственных полномочий, переданных органам местного самоуправления, осуществляется только за счет предоставляемых местным бюджетам субвенций из краевого бюджета.

Органы местного самоуправления имеют право дополнительно использовать собственные материальные ресурсы и финансовые средства для осуществления переданных им отдельных государственных полномочий в случаях и порядке, предусмотренных уставом муниципального образования.

В соответствии с частью 5 статьи 20 Федерального закона от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" органы местного самоуправления вправе устанавливать за счет средств бюджета муниципального образования (за исключением финансовых средств, передаваемых местному бюджету

на осуществление целевых расходов) дополнительные меры социальной поддержки и социальной помощи для отдельных категорий граждан вне зависимости от наличия в федеральных законах положений, устанавливающих указанное право.

Финансирование указанных полномочий не является обязанностью муниципального образования, осуществляется при наличии возможности и не является основанием для выделения дополнительных средств из других бюджетов бюджетной системы Российской Федерации.

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

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

Общеобразовательная организация разрабатывает нормативно-методическую базу, обеспечивающую формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, в том числе здорового питания, включающую:

локальные нормативные документы образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности образовательной организации;

специальные тематические разделы (информационные блоки, обучающие мероприятия), включенные в основные образовательные программы и планы воспитательной работы образовательной организации;

программу формирования культуры здорового и безопасного образа жизни путем включения в учебные планы по преподаваемым дисциплинам, разрабатываемым в ходе внедрения новых федеральных государственных образовательных стандартов, специальных тем и др.

Общеобразовательная организация обеспечивает реализацию программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся и воспитанников, в том числе путем разработки и внедрения методического сопровождения соответствующих образовательных мероприятий, контроля эффективности их реализации и критического анализа результатов работы по формированию культуры здорового питания.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется разработке специальных мер помощи обучающимся с ограниченными физическими возможностями, а также просветительской работе с их родителями.

Работа по формированию у обучающихся культуры здорового питания должна вестись с учетом их возрастных и гендерных особенностей, индивидуальных потребительских предпочтений, региональных

и этнокультурных традиций в питании. При этом за методическую основу целесообразно принимать рекомендации по формированию у обучающихся системы ключевых компетенций (ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития), декларированных в концепции модернизации российского образования.

При разработке нормативно-методической базы, обеспечивающей формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, необходимо предусматривать:

требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Результаты работы по формированию культуры здорового питания:

личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах и рисках здоровью вследствие неправильного питания;

метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм поведения, способствующего сбережению здоровья, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания в области формирования индивидуального рациона питания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов.

Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: мастер-классы, встречи со специалистами в области формирования культуры здорового питания, экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени обучающихся (профильные смены, летние школы и т.д.).

При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, товароведения, общественного питания, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации.

Важным направлением формирования культуры здорового питания обучающихся является организация просветительской работы их с родителями (законными представителями).

К основным мероприятиям по работе с родителями (законными представителями) обучающихся относятся:

создание информационного пространства для родителей (законных представителей) по пропаганде и популяризации культуры здорового питания, здорового образа жизни;

организация и проведение семинаров, конференций, круглых столов, мастер-классов конкурсов по вопросам здорового питания для родителей (законных представителей) обучающихся;

регулярное подведение итогов реализации просветительской работы с родителями (законными представителями) обучающихся по пропаганде и популяризации культуры здорового питания, здорового образа жизни.

В целях популяризации правильного питания обучающихся рекомендуется использовать учебно-методическое пособие "Азбука здорового питания школьников", разработанное государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования "Институт развития образования" Краснодарского края.

Приложение 1
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Лечебное меню для детей с непереносимостью лактозы

1 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	І	Mg	Fe						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18						
Завтрак																							
	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2						
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8						
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1									
	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1						
Итого за завтрак																							
Обед																							
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2						
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110																	
	Хлеб ржанно-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5									
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2						
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100										
	Мисо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05																
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10		1,5	100	100	1,5		40,5	1						
Итого за Обед																							
												943	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

2 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рсд.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			БЖУ				B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
			Б	Ж	У													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Каша кукурузная на воде	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2	
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
	Уйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1	
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1				
Итого за завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3	
Обед																		
	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2	
	Рис пропаренный	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10									
Итого за обед						970	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2	

3 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Завтрак																			
	Блинчик с джемом	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8		
	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1					
	Сок фруктовый	200	0,4		25	100						50	100				1		
Итого за завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3		
Обед																			
	Салат из овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2		
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5					
	Хлеб пшеничный	50	1,7	0,7	20	90	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80		
	Бури с варюфелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2		
	Тушеная капуста	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100						
	Пшени отпарная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1		
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10										
Итого за Обед						901	0,52	0,75	23	260	4	415	415	4	0,035	120	5		

5 день. Для детей с непереносимостью лактозы.

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б		Ж			В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe	
			4	5	6	7													
1	2	3					8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Завтрак																			
	Каша кукурузная на воде	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2		
	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80		
	Какао на воде с сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1					
Итого за завтрак						614	0,34	0,35	15	75	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3		
Обед																			
	Салат картофельный с соевым соусом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2		
	Хлеб ржанно-пшеничный	80	2,2	0,9	19	120	0,1			40	0,5								
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5								
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2		
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100						
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1		
	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10											
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2		

6 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рсд.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			г				B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe	
			Б	Ж	У													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Запеканка капустная с говядиной	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2	
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1	
	Чай с сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1				
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
Итого за завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00	
Обед																		
	Суп картофельный с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00	
	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10									
	Салат Весна	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Жаркое по-домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00	
	Хлеб ржаной пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80	
Итого за Обед						832	0	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4	

8 день. Для детей с непереносимостью лактозы.

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Завтрак																			
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8		
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1					
	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1		
Итого за завтрак						575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3		
Обед																			
	Хлеб ржаной пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5								
	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	33	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2		
	Суп «Крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8		
	Рыба запеченная с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00		
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10										
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20		

9 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ респ.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)						
			B				C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe						
			Б	Ж	У																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18				
Завтрак																					
	Рис отварной	180	9,2	12	47	370	0,22	0,12	13,00	100	1,5	150	150	1,5	0,025	30	2,20				
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80				
	Кавказ на воде с сахаром	250	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100	0,5							
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3				
Обед																					
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2				
	Суп пюре с картофелем	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00				
	Напиток ягодный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10												
	Капустя отварная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100								
	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1				
	Хлеб ржаной пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5				0,5						
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20				

10 детей. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рещ.	Присл. пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б		У		В1	В2	С	А	Е	Са	P	Zn	I	Mg	Fe	
			Ж	Ж														8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Каша гречневая с луком	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2	
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8	
	Бутерброд с сыром	30	0,005	0,005	0	68												
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1	
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1				
Итого за завтрак																		
						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3	
Обед																		
	Хлеб ржаной пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00	
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Биточки мясные	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10									
Итого за обед																		
						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20	

Приложение 2
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Лечебное меню для детей с непереносимостью глютена

Лечебное меню для детей с непереносимостью глютена

1 день.

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18					
Завтрак																						
	Капля рисовая молочная	210	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2					
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8					
	Кавказ с яблоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1								
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100									
Итого за Завтрак																						
Обед																						
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2					
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5								
	Шоу из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2					
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100									
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1					
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10													
Итого за Обед																						
												385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20					

2 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ реч.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭД (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б		Ж			В1	B2	С	А	Е	Са	P	Zn	I	Mg	Fe		
			Б	Ж	У	У														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
Завтрак																				
	Каша кукурузная молочная	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8			
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1			
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1						
Итого за Завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3			
Обед																				
	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2			
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5									
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2			
	Рис рассыпчатый	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100							
	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1			
	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10											
Итого за Обед						860	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2			

4 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ п/п	Пример пищи, планирование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б		Ж		У	B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
			4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
	Каши гречневая расплечтая	200	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10								
	Кисломолочный продукт	200	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1	
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80	
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5				
Итого за Завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3	
Обед																		
	Салат из свеклы с соевыми огурами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2	
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				2	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Бифстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10									
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20	

5 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ п/п	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
Завтрак																				
	Каши кукурузная рисовая	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2			
	Суфле из стирной говядины (паровое)	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80			
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1						
Итого за Завтрак						614	0,34	0,35	15	175	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3			
Обед																				
	Салат картофельный с сыром, огурцом и зеленым горошком	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2			
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5					0,5				
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2			
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100							
	Рыба с овощами в томатном соусе (тушеная)	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1			
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10											
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2			

6 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рецепта	Пример пищи, наименования блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
Завтрак																				
	Суфле из кур	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2			
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1			
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1						
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8			
Итого за завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00			
Обед																				
	Суп пюре из картофеля	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00			125,00			22,00	2,00			
	Компот из яблок консервированных (салат «Летний»)	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10											
	Жаркое по-домашнему	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2			
	Хлебцы	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00			
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5						
Итого за Обед						832	0,33	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4			

7 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)							
			Б		Ж			В1	В2	С	А	Е	Са	P	Zn	I	Mg	Fe					
			Б	Ж	У	У																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18						
Завтрак																							
	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	1,3	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2						
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8						
	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			0,8						
	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100			1	0,5						
Итого за завтрак																							
Обед																							
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00		0,035	22,00	2,00						
	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1						
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,06	25	1,2						
	Говядина, тушеная с капустой	200	10,9	15	35	277	0,05	0,2	8	25		100	100		0,015								
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5									
	Компот из яблок	200	0,44	0,02	30	113	0,1	0,05	10														
Итого за обед																							

9 лет. Для детей с непереносимостью глютена

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe			
2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
Завтрак																				
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10										
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00				0,01			
	Кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150				0,015	30		
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100							
Итого за завтрак																				
Обед																				
	Салат из свежих овощей	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60				0,035	25		
	Суп из картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00					22,00		
	Паштет говяжий	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10											
	Каша рисовая	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100							
	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100					40,5		
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5									
Итого за Обед																				
Итого за день																				
Итого за день																				

10 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe			
																		4	5	6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
Завтрак																				
	Каша гречневая рассычатая	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8			
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68														
	Яблоо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1			
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1						
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3			
Обед																				
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2			
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5						
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00			
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	2,5		100	100							
	Кисели из говядины	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1			
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10											
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20			

Приложение 3
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского
края

Рекомендуемый набор помещений для школьных пищеблоков

Рекомендуемый набор помещений для столовых,
работающих на сырье

Таблица 1

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

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

Рекомендуемый набор помещений для столовых,
работающих на полуфабрикатах (столовые-догоотовочные)

Таблица 2

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

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

Рекомендуемый набор помещений для буфетов-раздаточных

Таблица 3

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

Приложение 4
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Форма типового паспорта пищеблока

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации:
 Ответственный за организацию питания обучающихся:
 Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО _____ чел.
 Фактическое количество обучающихся _____ чел.
 Площадь обеденного зала _____ м²

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс						
2.	2 класс						
3.	3 класс						
4.	4 класс						
5.	5 класс						
6.	6 класс						
7.	7 класс						
8.	8 класс						
9.	9 класс						
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО							

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания**3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)**

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье		

2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**
 количество посадочных мест по проекту _____
 фактическое количество посадочных мест _____

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее	
							оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	кол-во, штук
Обеденный зал		Столы обеденные						
		Стулья						
		Раковины для мытья рук						
Раздаточная зона		Электрополотенца						
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.						
		Жарочный (духовой) шкаф						
Горячий цех		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Холодный цех		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Стол						
		производственныйнет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
Бактерицидная установка								
Моечная ванна								
Весы электронные								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
Муочной цех		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная						
		и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелесоцистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
Овощной цех (вторичной обработки)		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН кол-во, штук
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
		Стол для сбора отходов					
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
Моечная столовой посуды		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
		Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
Загрузочная продуктов		Весы товарные электронные						

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы		
1.	Тепловое							
2.	Механическое							
3.	Холодильное							
4.	Весозмерительное							

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	
1.	Тепловое						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	
3.	Ежедневное меню	
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	

6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
22.	Наличие должностных инструкций	
23.	График питания в школьной столовой	
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	
25.	Положение об организации питания обучающихся	
26.	Положение о бракеражной комиссии	
27.	Приказ об организации питания	
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Приложение 5
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 4 ноября 2022 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 17 февраля 2023 г.	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31 декабря 2020 г.	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Р 2.2.2006-05. 2.2.	Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
ГН 2.3.2 972- 2000 г.	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
СанПиН 2.1.3684-21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1078-01	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СП 2.3.6.3668-20	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

Приложение 6
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции
на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
1	Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции	оценка исправности специализированного автотранспорта; проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове; контроль температурного режима в кузове транспорта; проверка наличия личной медицинской книжки у водителя;
2	Проверка наличия комплекта сопроводительных документов	наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии; соответствие сопроводительной документации условиям контракта;
3	Проверка подлинности сопроводительных документов;	проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия;
4	Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке	проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации;
5	Проверка остаточного срока годности	остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции;
6	Визуальный осмотр партии поступившей продукции	проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной;
7	Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья	выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия;
8	Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в Общем реестре изготовителей пищевой продукции	проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия;
9	Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии	отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию;

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
10	Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией	предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией
11	Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции	внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале
12	Оформление документации на поступившую продукцию	оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания;
13	Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии	требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки
14	Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения.	размещение с соблюдением товарного соседства, идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования;
15	Контроль условий и сроков хранения	контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: "Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании". "Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях"

Приложение 7
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского
края

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя
организации)

Ф.И.О. руководителя

" _____ " _____ 20 _____

г.

**Программа
производственного контроля (основанная на принципах HACCP)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Программа
 производственного контроля (ППК)
 за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
 противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОО _____

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

1.2. Юридический адрес:

1.3. Фактический адрес, телефон:

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: _____

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

1.9. Режим (график) работы предприятия:

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
на проведение лабораторных исследований	
на техническое обслуживание технологического оборудования	
на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, м ²	
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
--	--

Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в м ² и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21:

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами

Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3. Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония

Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
 - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
 - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	<ul style="list-style-type: none"> -наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра -наличие специализированного транспорта -санитарное состояние транспорта; -наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт -соблюдение правил товарного соседства -соблюдение температурных условий транспортировки 	<p>Медицинская книжка водителя</p> <p>Санитарный паспорт на транспорт</p>	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> -визуальный осмотр партии товара -оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям 	<p>Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления.	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковок		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<p>технология производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд 	<p>Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому)</p> <p>Технологические карты</p> <p>Журнал витаминизации третьих и сладких блюд</p>	Ежедневно	Заведующий производством
			<p>условия производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары; 	<p>Маркировка инвентаря</p> <p>Акты технического осмотра оборудования</p>	Ежедневно	
			<p>ассортимент и объем производимой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептический контроль качества производимой продукции; 	<p>Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции</p>	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			<p>-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;</p> <p>соблюдение условий хранения готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации. 	<p>Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории</p>	2 раза в год	
				Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			<p>наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ;</p> <p>- наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.</p>		Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	<p>Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование</p>	<p>- санитарно-техническое состояние помещения;</p> <p>- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжения и канализации;</p> <p>- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;</p>	<p>Акт о техническом состоянии помещений</p> <p>Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации</p> <p>Акт о техническом осмотре оборудования</p>	<p>1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Руководитель административно-хозяйственной части</p>
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	<p>1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря</p>	<p>- лабораторный контроль воды из разводящей сети</p> <p>1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;</p> <p>2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;</p> <p>3) маркировка уборочного инвентаря;</p>	<p>Протокол испытания лаборатории</p> <p>Заключение о качестве воды</p> <p>График проведения генеральных уборок</p> <p>График уборки холодильного оборудования</p> <p>Контроль за наличием маркировки на инвентаре</p>	<p>Один раз в 3 месяца</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зав. производством</p>

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			<p>4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;</p> <p>5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;</p> <p>6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;</p> <p>7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;</p> <p>8) вывоз ТБО, макулатуры;</p> <p>9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.</p>	<p>Журнал учета дезинфицирующих средств</p> <p>Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ</p> <p>Наличие договора</p> <p>Наличие договора</p> <p>Инструкция по мытью инвентаря ручным способом</p> <p>Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в 2 месяца</p> <p>Ежедневно</p> <p>По условиям договора</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	
7	Контроль состояния производственно	<p>2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации</p>	<p>1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;</p> <p>2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;</p>	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
	И и окружающей среды	и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	2) освещенность, шум; 3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность 4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Протоколы замеров Акт ревизии системы вентиляции Договор на утилизацию люминесцентных ламп	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	2) территория объекта Персонал организации	1) благоустройство санитарное содержание территории; 2) оборудование площадки мусоросборника; 3) дезинфекция контейнера наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек; своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	Постоянно Постоянно 1 раз в месяц Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			наличие средства для мытья и дезинфекции рук;			
			наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		Постоянно	
			8) санитарно-просветительная работа с персоналом		1 раз в месяц	

Заместитель министра



О.А. Грушко