

Утвержден протоколом заседания
межведомственной комиссии по
организации бесплатного горячего
питания от 09.07.2021 № 2

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1–4 КЛАССОВ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Общие положения.....	3
2.	Требования к инфраструктуре школьной столовой	6
2.1.	Виды школьной столовой.....	6
2.2.	Производственная инфраструктура школьной столовой.....	7
2.3.	Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой	10
2.4.	Организация работы складского хозяйства школьной столовой	12
2.5.	Организация работы производства школьной столовой	16
2.6.	Организация обслуживания в школьной столовой	19
2.7.	Организация буфета школьной столовой	23
2.8.	Организация работы столовой-догоготовочной	23
3.	Общие требования к персоналу	25
3.1.	Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала	25
3.2.	Квалификационные требования к персоналу школьной столовой	27
3.3.	Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в бытовых и административных помещениях для персонала	29
3.4.	Техника безопасности на пищеблоке школьной столовой	30
4.	Организация рационального здорового питания.....	30
4.1.	Принципы формирования дневных рационов питания	31
4.2.	Правила составления и оформления меню	32
4.3.	Организация питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.....	33
5.	Модели организации питания. Требования к организации процедур закупок	35
6.	Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой	38
6.1.	Порядок проведения бракеража готовой продукции	39
6.2.	Организация производственного контроля	40
6.3.	Организация родительского контроля	41
7.	Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания.....	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Воронежской области (далее - стандарт, образовательные организации) представляет собой совокупность требований, обязательных при организации питания.

2. Стандарт включает в себя требования:

- основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
- требования к инфраструктуре школьной столовой;
- требования к персоналу;
- требования к рациону питания;
- требования к организации процедуры закупок;
- требования к организации внутреннего контроля процессов производства и другие.

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

4. Стандарт направлен на обеспечение:

- сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях;
- безопасности, качества и доступности питания;
- унифицированных требований к организации питания обучающихся.

5. Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

- руководителей образовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;
- руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование образовательных организаций в части организации питания;
- руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Федеральные законы

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
9. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
10. Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в российской федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

Нормативные акты Воронежской области

11. Закон Воронежской области от 03.06.2013 № 84-ОЗ «О регулировании отдельных отношений в сфере образования на территории Воронежской области».
12. Постановление правительства Воронежской области от 17.12.2013 № 1102 «Об утверждении государственной программы Воронежской области «Развитие образования».

Ведомственные нормативные акты и документы

13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36).
15. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18).

16. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).

17. Санитарно-эпидемиологические правила 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)» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16).

18. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции».

19. «Межгосударственный стандарт. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 № 1674-ст).

Методические рекомендации и указания

20. «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021).

21. «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020).

22. «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020).

23. «МР 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). Методические рекомендации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019).

2. ТРЕБОВАНИЯ К ИНФРАСТРУКТУРЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Школьная столовая - предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам образовательной организации.

2.1. Виды школьной столовой

В базовых организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно- планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

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

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

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

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Рекомендуемый набор помещений приведен в приложении 4 к методическим рекомендациям «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020).

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть: базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.2. Производственная инфраструктура школьной столовой

Помещение школьной столовой представляет собой комплекс обособленных площадей, на которых расположены: зал обслуживания, складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

Пищеблок школьной столовой должен состоять из минимального набора обязательных производственных помещений в соответствии приложением 4 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020).

Цех первичной обработки овощей - предназначен для сортировки, мытья и механической очистки овощей.

Овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов) - предназначен для промывания, дочистки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов.

Мясо-рыбный цех - предназначен для первичной обработки сырья из мяса, рыбы, мяса птицы и изготовления полуфабрикатов. В мясо-рыбном цехе выделяются отдельные технологические линии для обработки каждого вида сырья. Для обработки сырой птицы предусматривается выделение отдельного стола, разделочного и производственного инвентаря.

В мясо-рыбном цехе допускается выделение рабочей зоны для обработки яиц.

Доготовочный цех (при работе пищеблока на полуфабрикатах) - предназначен для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных полуфабрикатов, для чего в цехе выделяются отдельные технологические линии для каждого вида сырья.

Холодный цех - предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных закусок (в т.ч. салатов), холодных блюд, холодных сладких блюд, напитков.

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Цех мучных изделий - предназначен для выпуска мучных кулинарных изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий.

Допускается выделение технологического участка в горячем цехе.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в
производственных помещениях

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко- температурные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
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
Мясо-рыбный 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, 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, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная 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 или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
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), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, 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
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

2.3. Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой

Все производственные помещения, а также помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарную обработку столовой и кухонной посуды, технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Комплекс помещений школьной столовой должен быть обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением, электрическими сетями необходимой мощности.

Все помещения должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения.

Производственные цеха оборудуются производственными моечными ваннами, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится также, при необходимости, к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65° С. В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистительных сооружений, при их отсутствии - в систему локальных очистительных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные цеха, моечные отделения, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией. Кроме того, тепловое оборудование, моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Бытовые помещения (туалеты) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- операции, связанные с просеиванием муки, других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;

- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

Для освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру, во влагопылезащитном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. не разрешается. Светильники общего освещения размещают равномерно по помещению. Все производственные, административные помещения и зал обслуживания столовой обеспечиваются естественным освещением.

Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания обеспечиваются водяным отоплением.

При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, предусматриваются мероприятия по защите от его вредного воздействия.

Внутренняя отделка, а так же освещенность, влажность и температура воздуха в помещениях должны соответствовать нормам СанПиН, СНиПов, требованиям охраны труда.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

В организациях общественного (школьного) питания проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

Условия труда работников организаций (параметры микроклимата, освещение помещений, уровни шума, содержание вредных веществ) должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Руководители организаций в порядке обеспечения производственного контроля обязаны привести рабочие места в соответствие с требованиями, предусмотренными санитарными правилами.

2.4. Организация работы складского хозяйства школьной столовой

Складские помещения служат для кратковременного хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции

Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

- соответствовать требованиям нормативной и технической документации;

- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);

- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);

- допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки и (или) требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;

- состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в т.ч. на отдельные виды пищевой продукции;

- количество пищевой продукции;

- дату изготовления пищевой продукции;

- срок годности пищевой продукции;

- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

- рекомендации и (или) ограничения по использованию;

- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

– Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;
- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации);
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
- целостность каждой упаковки.

При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой сообщает руководителю организации - продукция не подлежит приему, составляется акт, продукция возвращается поставщику.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (в соответствии с приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Необходимо обеспечить отдельное хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару, а также строго соблюдать сроки годности и условия хранения продукции, установленные предприятиями-изготовителями, правила товарного соседства.

После приемки и проведения входного контроля продовольственное сырье и пищевые продукты размещают в складских помещениях или холодильных камерах по видам продукции согласно принятой классификации:

- овощи, фрукты;
- мясная продукция;
- рыбная продукция;
- молочно-жировая;
- сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- гастрономические продукты,
- хлеб;
- яйцо.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться в соответствии требованиями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов, в соответствии со статьей 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Организация работы производства школьной столовой

Производство - деятельность, связанная с выпуском продукции общественного питания, включающая в себя все стадии технологического процесса. Для организации производства используется материально-техническая база предприятия, состоящая из производственных площадей, оборудования и др.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования и организация работы вспомогательных помещений

Столовые образовательных организаций обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Моечные отделения посуды

Планировка помещения моечной столовой посуды должно исключать пересечение потоков чистой и грязной посуды.

Моечные ванны, предназначенные для мытья столовой и кухонной посуды и тары, не используют для обработки (мытья) сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов.

Моечные ванны для мытья посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

В моечных помещениях вывешивают инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием температурных режимов воды в моечных ваннах, концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по их применению.

В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели.

Моечное отделение столовой посуды - предназначено для приема использованной посуды из обеденного зала, очистки ее от остатков пищи, мытья, сушки и хранения. Помещение конструктивно должно иметь окно для приема использованной посуды, либо дверной проем для закатывания передвижных тележек.

Оборудование моечного отделения столовой посуды:

- производственный стол;
- ванна для мытья столовой посуды с маркировкой и маркировкой литража (три)
- (третья ванна для ополаскивания должна быть с гибким шлангом с душевой насадкой);

- ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (две);
- посудомоечная машина;
- решетки (полки) для просушивания посуды;
- стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;
- электронагреватель для резервного горячего водоснабжения;
- передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии);
- раковина для мытья рук.

Моечное отделение кухонной посуды - предназначено для мытья, сушки и хранения кухонной посуды (котлов, инвентаря). Помещение моечной кухонной посуды может быть объединено с моечным столовой посуды и находиться в одном помещении. В случае совмещения помещений процесс выстраивается в две отдельные линии.

Оборудование моечного отделения кухонной посуды

- производственный стол;
- ванны производственные с маркировкой и маркировкой литража (две);
- стеллаж для хранения кухонной посуды;
- подтоварники;
- стеллаж для дезинфицирующих средств;
- тара для отходов;
- трап для стока воды;
- раковина для мытья рук.

Помещение для хранения и мытья тары – предназначено для хранения и мытья тары. Оборудование помещения для хранения и мытья тары: ванны производственные (две); стеллажи; подтоварники; раковина для мытья рук.

Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Камера для хранения пищевых отходов (при наличии)

Отходы в закрытой таре помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения и хранят до вывоза из столовой. Выделяется место для мытья тары для отходов.

Оборудование камеры: холодильная камера; ванна или трап с бортиком для обработки емкостей из-под отходов; емкости для сбора пищевых отходов с крышкой.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.

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

руководствоваться санитарными нормами и требованиями технических регламентов.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды, ассортимент основных блюд, мощность технологического оборудования и т.п.

Рекомендации по оснащению пищеблоков изложены в «Рекомендациях по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20».

Помещение для хранения уборочного инвентаря

Оборудование помещения для хранения уборочного инвентаря: шкаф; стеллаж; место для хранения и приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимо предусмотреть сигнальную маркировку уборочного инвентаря санитарных узлов.

Требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции

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

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

Требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции изложены в методических рекомендациях «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021.

Требования к производству продукции общественного питания

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

При производстве продукции общественного питания необходимо:

– Строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков.

– Использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность.

– При изготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдать щадящие технологии (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).

– Продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

– При реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд.

– Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

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

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

Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче

Требования к температуре готовых горячих блюд (в соответствии с п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»):

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

2.6. Организация обслуживания в школьной столовой

Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

Персонал на линии раздачи должен:

- быть одетым в чистую санитарную одежду;
- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;
- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд) ;
- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;

- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;
- соблюдать температуру подачи блюд;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- быть внимательным к просьбам обучающихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и/или директора школы.

Подготовка линии раздачи к обслуживанию

За 30 минут до начала обслуживания персонал комплектует раздачу столовой посудой, приборами, готовит раздаточный инвентарь для порционирования и сервировки блюд.

Подготовка к организованному питанию:

- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;

- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, порционирование для организованного питания персонал производит за 10 мин. до начала приема пищи.

Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены раздача должна быть готова к началу обслуживания.

По окончании обслуживания производится уборка столов и зала обслуживания; персонал осуществляет подготовку линии раздачи для следующей перемены.

Подача блюд (изделий) на линии раздачи

На раздачу выставляются гастроемкости с продукцией партиями, исходя из количества питающихся детей на данной перемене.

Подача блюд с предварительным порционированием, взвешиванием, укладкой на тарелки осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд в целях исключения касания ее руками.

Суп наливают порционной разливательной ложкой в стандартную тарелку и предлагают дополнительные ингредиенты (гренки, зелень и т.п.), следят за соблюдением равномерности консистенции супа - суп не должен быть жидким, гущи должно быть не менее 1/3 от объема супа.

при подаче основного горячего блюда сначала в тарелку порционируют гарнир (не пачкая края), затем кладут основной продукт (мясо, рыбу, котлету), в последнюю очередь изделия поливают соусом. При отпуске блюд без соуса (шницель) основной продукт кладут сверху на гарнир.

Сладкие блюда разливают в стаканы, кружки или подают на десертных тарелках (суфле, желе).

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

Организованное питание

Подачу продукции на столы осуществляют работники столовой за 15 минут до начала приема пищи:

- раскладывают порционную продукцию на тарелки индивидуально каждому обучающемуся (фрукты мытые, мучные кулинарные или булочные изделия);

- раскладывают хлеб, ставят напиток;

- за 10 минут до начала перемены персонал столовой производит накрытие столов блюдами скомплектованного рациона: порционированные на одного учащегося холодную закуску, горячее блюдо.

В обед допускается использование супниц с крышкой, при этом для порционирования супа на каждом столе должна быть разливательная ложка. Порционирование супов в этом случае осуществляет классный руководитель.

Основные горячие блюда (вторые) подают на столы по окончании выдачи супов.

После окончания приема пищи учащиеся 1-4 классов вместе с преподавателем и дежурными по столовой собирают и относят посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

Зал обслуживания школьной столовой

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение прямоугольной формы с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора грязной посуды.

Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д.

Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов.

Окна декорируются жалюзи или гардинами. С наружной стороны окна могут быть оборудованы москитными сетками

Мебель в зале обслуживания

Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели - это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть

легкомоющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Стулья, табуреты имеют прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга.

По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов - чистая, сухая, без разводов и запахов.

По окончании каждой перемены производится уборка зала и столов, которые протираются влажной чистой салфеткой. По окончании рабочего дня столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Информационный стенд, вывеска

Информационный стенд должен содержать все необходимые документы, регламентирующие деятельность школьной столовой, отношения между потребителем и персоналом, информацию об исполнителе услуги по организации питания. Данный стенд должен быть расположен на видном и доступном месте в зале обслуживания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- Ежедневное меню основного (организованного) питания за сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности блюд»;

- Примерное десятидневное или двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательной организации;

- Контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Контактная информация отдела по защите прав потребителей администрации района, на территории которого находится образовательная организация.

- Горячая линия территориального управления Роспотребнадзора по Воронежской области;

- Книга отзывов и предложений типовой формы.

Перед входом в зал обслуживания оформляется вывеска, на которой исполнитель услуги указывает: наименование организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия (столовая или буфет-раздаточная), режим работы (график приема пищи).

2.7. Организация буфета школьной столовой

Организовать питание в буфете образовательное учреждение вправе самостоятельно (при наличии пищеблока и соответствующего штата специалистов) либо с привлечением сторонней организации общественного питания.

В буфетах следует предусмотреть объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление отдельных блюд, горячих напитков, а также реализацию готовой продукции (п. 3.7 МР 2.4.0179-20).

В составе комплекса помещений буфета должны быть отдельные помещения для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, мытья кухонной и столовой посуды, место для хранения контейнеров (термосов, тары) (п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20).

Ассортимент пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания, утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общепита ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

К сведению. Для его разработки может использоваться Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, установленный Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8606-07-34.

Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, бутербродов, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п. Соки, напитки, питьевую воду необходимо продавать в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разливать их в буфете нельзя (п. 8.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В нем приведен Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

2.8. Организация работы столовой – доготовочной

В целях снабжения буфетов-раздаточных готовой продукцией и (или) полуфабрикатами высокой степени готовности в столовой – доготовочной осуществляют технологические операции по формированию ассортимента, фасовке продукции, упаковке, маркировке, доставке.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования помещений для упаковки, маркировки, хранения и отпуска продукции

Оборудование для упаковки, маркировки продукции:

- производственные столы;
- холодильное оборудование;

- упаковочная машина;
- упаковочный материал современных видов;
- оборудование для маркировки потребительской и транспортной тары;
- весы;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

Оборудование для хранения, отпуска продукции:

- производственные столы;
- холодильное оборудование;
- стеллажи;
- подтоварники;
- весы;
- раковина для мытья рук.

Производство продукции для буфета-раздаточной

Изготовление блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, для дальнейшего снабжения ими школьных столовых, являющихся филиалами столовой-заготовочной, осуществляется по технической документации, действующей для предприятий общественного питания (Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты).

Доставка и реализация готовой продукции при этом осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями по доставке.

При реализации готовой продукции, изготовленной с использованием современных технологий (интенсивного охлаждения или шоковой заморозки) сторонней организации, а также в свои филиалы, на продукцию разрабатываются технические условия, технологические инструкции по производству.

Фасовка блюд и кулинарных изделий может осуществляться в горячем или охлажденном состоянии.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении.

Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85°C. Срок хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосах и гастрономических емкостях должен быть не более трех часов с учетом транспортирования, хранения и реализации.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении с соответствующим низкотемпературным оборудованием для охлаждения (замораживания). Температура охлажденных продуктов при их фасовке должна быть не более 8°C (внутри продукта).

При отпуске столовой-заготовочной продукции сторонней организации – продукцию упаковывают в потребительскую тару (можно использовать пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и др. упаковочных материалов,

термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы и др.) с дальнейшей упаковкой в транспортную тару.

Для доставки продукции в буфеты-раздаточные и столовые-догоотовочные, являющиеся филиалами столовой-заготовочной, используют транспортную тару.

Транспортирование готовой продукции осуществляется в термосах, гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, оборотных металлических и полимерных ящиков с крышками.

Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с продукцией общественного питания.

Каждая партия продукции общественного питания, реализуемая сторонней организации, должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности.

В удостоверении качества и безопасности указывают наименование продукции, наименование предприятия - изготовителя, технический документ, по которому изготовлена продукция, условия хранения и срок годности, массу упаковочной единицы, количество потребительской и транспортной тары, пищевую ценность. При реализации продукции в свои филиалы каждая партия продукции общественного питания сопровождается заборным листом (либо накладной, при условии одной поставки в течение дня).

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем или полуфабрикатами.

Кузов автотранспорта должен иметь гигиеническое покрытие, при транспортировании нескольких видов продукции - автомобиль должен быть промаркирован. Дезинфекционные мероприятия автотранспорта проводят 1 раз в месяц.

Персонал, обслуживающий транспортирование пищевых продуктов, должен проходить медицинский осмотр, иметь медицинскую книжку привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и соблюдать правила личной гигиены.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

В школьной столовой должны создаваться условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и

периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарное законодательство обязывает работодателя обеспечить "Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации" (Порядок), который устанавливает правила проведения обязательных предварительных медицинских осмотров (обследований) при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров (обследований) работников организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, водопроводных сооружений, медицинских организаций и детских учреждений, которые проходят указанные медицинские осмотры в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний.

Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медосмотр в установленном порядке, к работе не допускаются.

Согласно приказу Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в 2 года. Штамп о прохождении аттестации вносится в личную медицинскую книжку.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведений о проведении профилактических прививок против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем прививок и профилактических прививок по эпидемическим показателям.

Согласно п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 работники, занятые изготовлением продукции общественного питания, и работники, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, должны проходить ежедневный осмотр медицинским работником или иным назначенным ответственным лицом. На осмотре проверяется наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаки 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.

При появлении признаков простудного заболевания, ангины или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Также работник обязан сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.2. Квалификационные требования к персоналу школьной столовой

Требования к персоналу школьной столовой изложены в «Межгосударственном стандарте. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу», введенном приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст.

Персонал школьной столовой подразделяют на обслуживающий (буфетчики), производственный (повара, пекари), административный (заведующий столовой, технолог и др.) и вспомогательный (кладовщик, мойщик посуды, уборщица).

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;
- способность к организации деятельности столовой и руководству персоналом;
- знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности;
- знание и соблюдение профессиональной этики.

Персонал школьной столовой должен проходить инструктаж с целью ознакомления с правилами внутреннего распорядка, организацией работы столовой и правилами оказания услуг общественного питания.

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства.

Персонал школьной столовой должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей (обучающихся и педагогов).

К персоналу школьной столовой предъявляются следующие общие требования:

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия (организации);
- соблюдение требований санитарной безопасности, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание требований нормативных и технических документов на услуги общественного питания, в том числе на продукцию общественного питания;
- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- владение профессиональной терминологией;
- повышение квалификации работников.

Профессиональными этическими нормами поведения персонала предприятий общественного питания являются: вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность в отношении с обучающимися и педагогами в пределах своих должностных обязанностей.

Совершенствование условий организации питания в образовательных организациях необходимо начинать с совершенствования подготовки (переподготовки) и повышения квалификации кадров в сфере организации питания. Руководство организации должно систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков. Необходимо предусмотреть:

- для руководителей образовательных организаций – курсы повышения квалификации по проблеме организации школьного питания на современном этапе;
- для педагогических работников – курсы повышения квалификации по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся;
- для организаторов школьного питания в образовательных организациях – семинары по вопросам управления в сфере школьного питания и др.;
- курсы повышения квалификации с углубленным изучением физиологических особенностей питания детей и подростков различных возрастных групп, освоением научных основ составления специализированных рационов питания, разработкой новых продуктов питания, освоением вопросов повышения пищевой ценности продукции, проектирования предприятий, вопросов внедрения ХАССП;
- для поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых, технологов – курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся;

курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности; курсы повышения квалификации по вопросам составления рационов питания и определения их энергетической и пищевой ценности, вопросы влияния различных приемов кулинарной обработки на сохранение пищевых веществ, вопросы, связанные с оценкой качества продукции.

3.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в бытовых и административных помещениях для персонала. Спецодежда персонала.

В столовой выделяют комплекс бытовых и административных помещений для персонала: гардероб для персонала; санитарный узел для персонала; комната персонала (для приема пищи); помещение для администрации столовой.

Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа. При отсутствии условий для установки шкафа санитарная одежда хранится в чехлах на специальной вешалке.

Санитарная одежда должна: содержаться в чистоте; подходить по размеру; выдерживаться в едином стиле; использоваться постоянно в течение рабочего времени; обувь должна быть сменная, удобная, нескользящая, закрытого типа, легко моющаяся.

Санитарные требования к внешнему виду работника школьной столовой: санитарная одежда чистая, тщательно отглажена; волосы аккуратно убраны под колпак или косынку; ногти коротко острижены, без лака; ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы (часы и др) отсутствуют; карманы санитарной одежды не содержат посторонние предметы, не топорщатся и не портят внешний вид.

Работник школьной столовой обязан:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;
- работать в санитарной одежде с использованием средств индивидуальной защиты и органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток;
- тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду;
- не выходить на улицу в санитарной одежде;
- не застегивать одежду булавками;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

3.4. Техника безопасности на пищеблоке школьной столовой

Требования охраны труда обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности. Каждый работник имеет право на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. В школьных столовых обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации возлагаются, в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, на руководителя организации и заведующего столовой.

Разрабатывается план мероприятий по созданию безопасных условий труда. Проводятся инструктажи:

- вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в пищеблоки для прохождения производственной практики;

- инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводят для закрепления и проверки знаний правил и инструкций по технике безопасности и умения практически применять их;

- внеплановый инструктаж проводят при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования, а также после несчастных случаев.

Проведение всех инструктажей фиксируется в специальном журнале.

Ответственные лица осуществляют надзор за состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта (при наличии) и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Дополнительно проводятся совещания по охране труда и противопожарной технике.

При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению вызвавших его причин.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Рациональное питание обучающихся предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;

– оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для учащихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил.

Обучающиеся образовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4.1. Принципы формирования дневных рационов питания

К принципам формирования дневных рационов питания относятся:

– сбалансированность рациона питания;

– соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся в образовательных организациях (потребность в энергетической ценности с 7 до 11 лет – 2350 ккал), при этом распределение калорийности по приемам пищи должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%;

– удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами, при этом необходимо:

– учет потребности в основных пищевых веществах и энергии;

– соблюдение рекомендуемых норм выхода блюд;

– обеспечение оптимального режима питания (прием определенного количества пищи в определенное время).

Горячее питание обучающихся предусматривает наличие не менее одного горячего блюда, не считая напитка в завтрак (доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных) и не менее двух горячих блюд (включая суп) в обед.

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

– завтрак должен состоять 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 должен включать 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 должен состоять из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. При этом проводятся подтверждающие необходимые расчеты новых рационов питания, подтверждающие их сбалансированность по белкам, жирам, углеводам, калорийности, витаминам, минеральным веществам.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

Рекомендуются альтернативные варианты системы организации питания:

1. Два и более варианта меню, каждый из которых по качественному и количественному составу (в том числе по набору используемых продуктов) должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к рациону питания школьников. У обучающихся и их родителей (законных представителей) есть возможность предварительно выбрать рацион питания на определенный период (на две недели, на квартал, на полугодие или на год).

2. Несколько видов кулинарной продукции, подобранные таким образом, чтобы пищевая и биологическая ценность всех вариантов была примерно одинакова. Обучающиеся осуществляют свой выбор непосредственно при раздаче (реализации) блюд и кулинарных изделий.

4.2. Правила составления и оформления меню

В образовательных организациях горячее питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Примерное меню (в том числе альтернативное питание в условиях свободного выбора) разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

Требования к массе порций, а также суммарные объемы блюд по приемам пищи изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение

вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

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

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порядок разработки, согласования и утверждения меню представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями, установленными в Правилах оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515, информация в меню должна содержать:

- наименование организации, наименование предприятия, дата;
- перечень наименований ассортимента по меню (строго в соответствии с названиями блюд (изделий, напитков), указанными в рецептурах по технологической документации);
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд (выход блюд, изделий по меню должен соответствовать выходам, указанным в калькуляционной и технологической картах);
- цена в рублях;
- сведения о способах приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о пищевой и энергетической ценности блюд.

Следует учесть, что меню должно быть отпечатано четким, понятным шрифтом. Меню подписывают руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор.

Перечень блюд, кулинарных изделий, напитков, указанных в меню, должны быть в наличии на раздаче в течение всего рабочего дня школьной столовой (с учетом приемов пищи).

Информация о меню с фотографиями должна быть размещена на официальном сайте образовательной организации.

4.3. Организация питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

При организации питания в образовательной организации необходимо разработать системный подход к организации питания детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз аллергия, заболевания ЖКТ и др.).

Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе содержится в методических рекомендациях «МР 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)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и набор технологических карт на блюда для питания, которые рекомендуется использовать при составлении меню.

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

На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя (воспитателя) и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах доврачебной помощи и профилактики.

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

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

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

В случае если принимается решение об организации питания детей 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.

5. МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕДУР ЗАКУПОК

Образовательные организации оспользуют одну из *трех основных моделей (формы) организации питания*:

- 1) форма самостоятельной организации питания (столовые полного цикла),
- 2) форма аутсорсинга,
- 3) форма централизованного социального питания (новая система организации питания на основе принципов государственно-частного партнерства).

При выборе модели организации питания необходимо учитывать существующий в образовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг.

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору модели организации питания в образовательной организации с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. В таком случае должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) обучающихся в процессе выработки решения, которые необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым документом.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в образовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно).

Нормативно-правовое регулирование отношений, направленных на обеспечение государственных и муниципальных нужд в целях повышения эффективности, результативности осуществления закупок товаров, работ, услуг, обеспечения гласности и прозрачности осуществления таких закупок, предотвращения коррупции и других злоупотреблений в сфере таких закупок, в части, касающейся:

- 1) планирования закупок товаров, работ, услуг;
- 2) определения поставщиков (подрядчиков, исполнителей);
- 3) заключения предусмотренных настоящим Федеральным законом контрактов;
- 4) особенностей исполнения контрактов;
- 5) мониторинга закупок товаров, работ, услуг;
- 6) аудита в сфере закупок товаров, работ, услуг;
- 7) контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд предусмотрено федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

В целях осуществления питания школьников в рамках действующего законодательства возможно несколько вариантов организации закупочных процедур.

Организация питания в образовательных организациях возможна путем заключение контрактов (договоров):

- на поставку продуктов питания;
- на оказание услуг по организации питания.

1 Вариант – проведение конкурентных закупок

Основные этапы проведения закупки:

1. Формирование технического задания, сбор коммерческих предложений и формирование обоснования начальной (максимальной) цены контракта
2. Включение закупки в план-график
3. Формирование и направление заявки в уполномоченный орган (при наличии)
4. Публикация извещения в единой информационной системе в системе в сфере закупок
5. Рассмотрение первых частей заявок участников электронного аукциона
6. Публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола рассмотрения заявок на участие в электронном аукционе
7. Проведение электронного аукциона
8. Рассмотрение вторых частей заявок участников
9. Публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола подведения электронного аукциона
10. Заключение контракта

2 Вариант – проведение совместных конкурентных закупок

Основные этапы проведения закупки:

1. Определение организатора проведения совместных закупок
2. Подготовка, формирование и анализ потребностей заказчика
3. Формирование технического задания, сбор коммерческих предложений и формирование обоснования начальной (максимальной) цены контракта
4. Заключение соглашения на проведение совместных закупок
5. Включение закупки в план-график
6. Формирование и направление заявки в уполномоченный орган (при наличии)
7. Публикация извещения в единой информационной системе в системе в сфере закупок
8. Рассмотрение первых частей заявок участников электронного аукциона
9. Публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола рассмотрения заявок на участие в электронном аукционе
10. Проведение электронного аукциона
11. Рассмотрение вторых частей заявок участников

12. Публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола подведения электронного аукциона

13. Заключение контракта

3 Вариант- «Передача полномочий по проведению закупочных процедур сторонней организации»

Данный вариант предусматривает передачу полномочий по проведению конкурентных процедур сторонней организации. Передача полномочий требует разработки соответствующего нормативно-правового акта, определяющего уполномоченную организацию, наименование муниципальной услуги, объем финансирования, порядок взаимодействия при организации и проведении закупки, а также исполнении предусмотренных муниципальным контрактом услуг.

При организации процедур размещения заказа следует рассмотреть возможность в приоритетном порядке проведения совместных торгов (Вариант 2) с целью единообразия подходов к формированию начальных цен контрактов (договоров) и эффективностью расходования финансовых средств, в том числе, исключая возможную коррупционную составляющую, а также с целью осуществления контроля целевого использования выделенных средств.

При размещении заказа при организации закупок с учетом принципа зональности, а также возможностей потенциальных поставщиков из числа местных товаропроизводителей, данные закупки подлежат согласованию с департаментом образования, науки и молодежной политики Воронежской области в соответствии с распоряжением правительства Воронежской области от 03.12.2018 № 986-р «Об эффективности государственных закупок».

Закупки у единственного поставщика должны осуществляться в соответствии с требованиями ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а именно:

– в соответствии с п. 4 осуществление закупки товара, работы или услуги на сумму, не превышающую шестисот тысяч рублей. При этом годовой объем закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, не должен превышать два миллиона рублей или не должен превышать десять процентов совокупного годового объема закупок заказчика и не должен составлять более чем пятьдесят миллионов рублей. Указанные ограничения годового объема закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, не применяются в отношении закупок, осуществляемых заказчиками для обеспечения муниципальных нужд сельских поселений. На заказчиков, осуществляющих деятельность на территории иностранного государства, при осуществлении закупок в соответствии с настоящим пунктом не распространяются ограничения в части установления цены контракта, не превышающей шестисот тысяч рублей. В отношении федерального органа исполнительной власти, осуществляющего закупки для обеспечения федеральных нужд государственных органов, образованных для обеспечения деятельности Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, расчет указанных ограничений годового объема закупок, которые

заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, производится отдельно для такого федерального органа исполнительной власти и каждого такого государственного органа;

– в соответствии с п. 5 осуществление закупки товара, работы или услуги государственным или муниципальным учреждением культуры, уставными целями деятельности которого являются сохранение, использование и популяризация объектов культурного наследия, а также иным государственным или муниципальным учреждением (зоопарк, планетарий, парк культуры и отдыха, заповедник, ботанический сад, национальный парк, природный парк, ландшафтный парк, театр, учреждение, осуществляющее концертную деятельность, телерадиовещательное учреждение, цирк, музей, дом культуры, дворец культуры, дом (центр) народного творчества, дом (центр) ремесел, клуб, библиотека, архив), государственной или муниципальной образовательной организацией, государственной или муниципальной научной организацией, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в которую помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор, физкультурно-спортивной организацией на сумму, не превышающую шестисот тысяч рублей. При этом годовой объем закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, не должен превышать пять миллионов рублей или не должен превышать пятьдесят процентов совокупного годового объема закупок заказчика и не должен составлять более чем тридцать миллионов рублей;

При проведении конкурентных процедур (в том числе совместных конкурентных процедур) необходимо использовать типовой проект контракта на поставку продуктов питания утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания», который является приложением № 1 к настоящим рекомендациям.

При проведении закупок на оказание услуг по организации питания необходимо использовать типовой проект контракта на оказание услуг, который является приложением № 2 к настоящим рекомендациям.

При приемке поставленных товаров, оказанных услуг рекомендуем воспользоваться методическими рекомендациями на тему: «Порядок приемки и проверки качества пищевых продуктов, поставляемых для государственных нужд Воронежской области», разработанные управлением по регулированию контрактной системы в сфере закупок Воронежской области, который является приложением № 3 к настоящим рекомендациям.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Исполнитель услуги в школьной столовой обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических

правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания.

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах на каждое блюдо.

Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной Программой производственного контроля.

Изготовитель продукции обязан осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства продукции на всех этапах изготовления от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Изготовитель продукции обязан осуществлять контроль за рационом питания и соблюдения норм продукции в граммах (нетто) на одного ребенка согласно приложению № 13 к п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Технологический контроль включает:

- входной контроль показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, полуфабрикатов;
- операционный контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов кулинарной обработки продуктов, соблюдения рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий;
- приемочный контроль показателей качества и безопасности готовой продукции, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

6.1. Порядок проведения бракеража готовой продукции

Повседневный контроль качества готовой продукции (бракераж) в столовых образовательных организаций проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинский работник, работник столовой, представитель администрации образовательной организации.

Основной целью бракеражной комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в образовательной организации.

Задачи бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной продукции;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

Бракеражная комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проверяет санитарное состояние транспорта при доставке продуктов;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

План работы бракеражной комиссии составляется руководителем образовательной организации на учебный год. В плане работы указываются основные виды деятельности бракеражной комиссии и график их проведения. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках от каждой партии приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.2. Организация производственного контроля

Согласно п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в соответствии с требованиями «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» все предприятия общественного питания при образовательной организации должны осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Основные принципы ХАССП подразумевают определение критических точек, в которых могут возникать опасности (например, опасность попадания посторонних веществ в продукцию, опасность микробиологического загрязнения и т.д.). Все опасные факторы и критические контрольные точки должны быть обоснованы и документированы. Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений. Для каждой критической контрольной точки определяются предупреждающие и корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. Всю работу по внедрению и поддержанию работоспособности системы ХАССП должна проводить рабочая группа, назначаемая руководителем учреждения.

Порядок работы группы и результат ее действий описаны в ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 23.01.2001 № 31-ст) и ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП" (утв. Приказом Росстандарта от 23.10.2015 № 1627-ст).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию (п. 4.1.4.1 ГОСТ Р 51705.1-2001). Если среди работников учреждения нет тех, кто обладает достаточным опытом с указанных областях, учреждение вправе нанять стороннюю организацию для разработки и внедрения ХАССП в школьной столовой.

По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства.

Акты отбора проб и протоколы выполненных лабораторных исследований и измерений должны храниться в отдельной папке.

6.3. Организация родительского контроля

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, а также повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся образовательной организации.

Рекомендации по проведению мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях изложены в методических рекомендациях «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

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

При организации питания в образовательной организации целесообразно заключать договор между советом родителей (законных представителей) обучающихся и организатором питания, благодаря чему у родителей будет возможность осуществлять общественный контроль над работой организаторов питания.

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

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

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Формирование культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей – одна из актуальных задач образовательной организации. Особенно важно при решении данной задачи привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

Необходимо создавать условия для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов. Одним из основных моментов формирования правильного отношения к питанию и освещения положительных изменений в системе школьного питания является подключение средств массовой информации: публикации в газетах и

журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

Целесообразно на официальных сайтах органов управления образованием и образовательных организаций создать раздел «Школьное питание», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания. Этот раздел должен освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах образовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

Также возможно размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет по вопросам здорового питания.

Примерный перечень информации об условиях организации питания для размещения на сайте образовательной организации:

- общая информация об условиях организации питания в образовательной организации,
- новостная информация по вопросам организации питания;
- применимое федеральное, региональное и местное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного (возможно оформление в виде выдержек с указанием названия и реквизитов нормативных актов);
- локальные акты, регулирующие организацию питания в образовательной организации;
- информация о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием в образовательных организациях;
- общая информация о лице, оказывающем услугу по организации питания в образовательной организации, а также информация об основаниях оказания таких услуг (указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста);
- общая информация об основных поставщиках продуктов питания;
- о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания (приказы, локальные акты, планы и результаты работы родительского контроля и др.);
- график питания обучающихся;
- применяемые нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах;

- утвержденное или согласованное руководителем образовательной организации меню (двухнедельное, ежедневное);
- примерное меню для обучающихся 1-4 классов, нуждающихся в специализированном питании;
- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка;
- категории обучающихся, которым питание предоставляется на льготных условиях;
- стоимость питания для всех категорий обучающихся;
- информация о порядке обеспечения питанием обучающихся на период дистанционного обучения (с указанием состава выдаваемого продуктового набора (при наличии));
- об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся;
- телефоны горячих линий по организации питания: Министерство просвещения Российской Федерации, Общественная организация «Общероссийский народный фронт», департамент образования, науки и молодежной политики Воронежской области, орган местного самоуправления в сфере образования.

Размещать требуемую информацию следует в специальном разделе, закрепленном на главной странице сайта или в главном меню сайта и актуализировать информацию в установленный срок (не только размещение новой информации, но и удаление устаревшей, размещение нормативных актов и (или) выписок из них в действующей редакции).

Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями - формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни.

В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и т. д.

Формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приёма пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.

Формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации здорового питания, соревнования, конкурсы, КВН и т. п.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. Заслуживают внимания и тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки к разумному питанию. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.