

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Управления  
Роспотребнадзора  
по Алтайскому краю  
Пашинко И.П.

«10» \_\_\_\_\_ 2022 г.



СОГЛАСОВАНО:

Временно исполняющий обя-  
занности министра образования  
и науки Алтайского края  
Говорухин С.И.

«10» \_\_\_\_\_ 2022 г.



Стандарт  
оказания услуги по обеспечению горячим питанием  
обучающихся общеобразовательных организаций  
Алтайского края

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
2.	Нормативные ссылки	5
3.	Область применения	7
4.	Требования к составу, пищевой ценности рациона, объему порций, условиям приема пищи в общеобразовательных организациях	7
4.1.	Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся	7
4.2.	Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса	11
4.3.	Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню	15
4.4.	Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании	23
4.5.	Требования к дополнительному питанию	28
4.6.	Требования к организации питьевого режима	33
5.	Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций	34
5.1.	Санитарно-эпидемиологические требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков	34
5.2.	Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима	38
5.3.	Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю	42
5.4.	Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов	45
5.5.	Требования к приемке, хранению и срокам реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов	46
5.6.	Требования к технологическому процессу приготовления блюд	52
5.7.	Требования к управлению организацией питания в общеобразовательных организациях	59
5.8.	Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала	64
6.	Экономические и правовые аспекты организации питания в общеобразовательных организациях	70
6.1.	Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также за счет средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источ-	70

	ников	
6.2.	Требования к расчёту стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчёта	71
6.3.	Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств	72
7.	Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию	73
7.1.	Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях	73
7.2.	Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания	79
7.3.	Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания	82
8.	Требования к результатам применения стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях	82
8.1.	Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта	83
8.1.1.	Организация родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях	84
8.1.2.	Организация контроля за качеством и безопасностью питания детей общеобразовательной организацией	85
8.1.3.	Организация контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся органами исполнительной власти Алтайского края и органами местного самоуправления муниципальных образований Алтайского края, имеющими подведомственные организации, осуществляющие горячее питание (типовой алгоритм)	87
8.2.	Требования к охвату питанием	92
8.3.	Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях	92
Приложения № 1-11		95

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Алтайского края (далее – Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

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

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

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

1.3. Задачи Стандарта:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в общеобразовательных организациях Алтайского края;
- 2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Алтайского края.

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



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

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем Стандарте использованы ссылки на следующие нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
5. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
7. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/2012, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34;
9. Технический регламент Евразийского экономического Союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» ТР ЕАЭС 051/2021 принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 № 110;
10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
14. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
15. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
16. МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)»;
17. МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;
18. МР 2.4.0260-21. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации»;
19. ГОСТ 31989-2012 от 27.06.2013 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
20. Постановление Правительства РФ от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;
21. Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
22. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
23. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания»;

24. Закон Алтайского края от 06.09.2007 № 77-ЗС «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по обеспечению питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях».

25. Закон Алтайского края от 04.09.2013 № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае».

26. Постановление Правительства Алтайского края от 13.12.2019 № 494 «Об утверждении государственной программы Алтайского края "Развитие образования в Алтайском крае».

27. Постановление Правительства Алтайского края от 17.01.2020 № 14 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организаций»

### **3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

3.1 Настоящий Стандарт определяет основные положения по оказанию услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Алтайского края.

3.2 Стандарт предназначен для:

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

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

**4.1. Требования к ассортименту продуктов, перечень продуктов для организации питания обучающихся.**

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

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

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

1. Хлеб ржаной;
2. Хлеб пшеничный;
3. Мука пшеничная;
4. Крупы, бобовые;
5. Макароны изделия;
6. Картофель;
7. Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень;
8. Фрукты свежие;
9. Сухофрукты;
10. Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. instant-ные;
11. Мясо 1-й категории;
12. Субпродукты (печень, язык, сердце);
13. Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат);
13. Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат);
14. Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое;
15. Молоко;
16. Кисломолочная пищевая продукция;
17. Творог (5% - 9% м.д.ж.);
18. Сыр;
19. Сметана;
20. Масло сливочное;
21. Масло растительное;
22. Яйцо;
23. Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции);
24. Кондитерские изделия в ограниченном количестве;
25. Чай;
26. Какао-порошок;
27. Кофейный напиток;
28. Дрожжи хлебопекарные;
29. Крахмал;
30. Соль пищевая поваренная йодированная;



### 31. Специи.

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками 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 обрезки, 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;
22. Колбасы;
23. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
25. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;



26. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
27. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
28. Острые соусы, кетчупы, майонез;
29. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
30. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
31. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
31. Ядро абрикосовой косточки, арахис;
32. Газированные напитки; газированная вода питьевая;
33. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
34. Жевательная резинка;
35. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%);
36. Карамель, в том числе леденцовая;
37. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
38. Окрошки и холодные супы;
39. Яичница-глазунья;
40. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
41. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
42. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (ст. 8 п. 9, п. 10, п. 12 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»; ст. 9 п. 79 ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»):

1. Продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое вторичному замораживанию;
2. Сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое вторичному замораживанию;
3. Мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
4. Коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
5. Блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

6. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;
7. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;
8. Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;
9. Мясо быков, хряков и тонких животных;
10. Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
11. Яйца и мясо водоплавающих птиц;
12. Соки концентрированные диффузионные;
13. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
14. Растительные масла: хлопковое;
15. Гидрогенизированные масла и жиры;
16. Жгучие специи (перец, хрен, горчица).

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

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

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

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

С целью снижения риска развития избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета II типа, кариеса, гипертонической болезни в рационах питания обучающихся должно быть уменьшено содержание сахара, кондитерских изделий, соли, поэтому устанавливаются требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 определяет среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) представлены в приложении 7 (табл. 2, 5) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При разработке этих наборов предусмотрено использование продуктов отечественного и регионального производства. Среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях представлены в табл. 4.1., 4.2. настоящего Стандарта.

Таблица 4.1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупа, бабовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая силеные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. instantные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кг)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180

17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

*Таблица 4.2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки).*

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5 - 8 класс	9 - 11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30

Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженые), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо I категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры потрошенные I категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - I кат) (г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	75
Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо шт.	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	35	40
Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2



Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5
--	---	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

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

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

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

При составлении меню следует учитывать:

- режим функционирования и режим обучения общеобразовательной организации;
- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (7-11 лет, 12 лет и старше);
- объем порций для каждой возрастной группы (7-11 лет, 12 лет и старше);
- нормы потерь при механической и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- данные о пищевой и энергетической ценности продуктов и блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении.

При составлении меню особое внимание необходимо обратить на разнообразие блюд в течение дня и всей недели в сочетании продуктов животного и растительного происхождения. Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что обучающийся получит достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ; при этом одним из важных условий разнообразия питания является ассортимент блюд, изготавливаемых из одного и того же продукта.

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 (варка, тушение, заливка, приготовление на пару, припускание).

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

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность).

При составлении меню необходимо исключить повторяемость блюд в меню в течение дня и в смежные дни. В смежные дни также следует избегать использования блюд, изготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т. п.).

При наличии супов, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен изготавливаться из этих продуктов.

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

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

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

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

При расчете пищевой ценности рациона питания следует пользоваться сведениями о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий, приведенными в технологических картах, а также информацией, приведенной на этикетках готовых пищевых продуктов промышленного производства. Допускается частичная корректировка рациона в случае переноса выходных дней или праздников.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (пункт 4.2 настоящего Стандарта).

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

Суточная потребность в пищевых веществах, энергии устанавливается в соответствии с табл. 1, 2 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и представлена в табл. 4.3., табл. 4.4. настоящего Стандарта.

*Таблица 4.3. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)*

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70

витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

*Табл. 4.4. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности*

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5 - 8 класс	до 3500	119 - 149	134 - 143	550 - 580
9 - 11 класс	до 4000	142 - 177	157 - 168	646 - 681

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

1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 20 - 25% от суточной калорийности, обеда 30 - 35%, а по содержанию белков, жиров, углеводов завтрак и обед в сумме должны обеспечивать 50-60 % рекомендуемых суточных физиологических норм потребности;

2. рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста обучающихся (для 7-11 лет, 12 лет и старше);

3. необходимо соблюдение режима питания – завтрак перед уходом в школу, второй завтрак в общеобразовательной организации (в 10-11 ч), необходимый для восполнения энергозатрат и запасов пищевых веществ, ин-



тенсивно расходуемых в процессе обучения; обед (дома или в общеобразовательной организации), полдник (дома или в общеобразовательной организации) и ужин (не позднее чем за 2 часа до сна).

Потребность в пищевых веществах и энергии распределяется в процентном отношении по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации. Распределение в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающимися 7–18 лет представлены в табл. 4.5, в соответствии с таблицей 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

*Табл. 4.5. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации*

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации с односторонним режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации с двухсторонним режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения представлены в табл. 4.6, в соответствии с приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

*Таблица 4.6. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения*

Вид организации	Предельная продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед



организации	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед

При формировании меню при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций должны соблюдаться следующие требования:

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

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

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи;

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

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели образовательным организациям.

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

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

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

5. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся общеобразовательных организаций микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

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

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

2) меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

3) рекомендации по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций.

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

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

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

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

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

- для обучающихся в общеобразовательных организациях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

- индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача обучающимся общеобразовательных организаций рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

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

Организации, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.) следующую информацию:

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

- меню дополнительного питания (при наличии) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Типовые (базовые) меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций, разработанные Федеральным бюджетным учреждением науки «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора размещены на официальном сайте, «Новосибирский институт гигиены» Роспотребнадзора в разделе «Национальный проект «Демография» дети» во вкладке «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания» (<https://www.niig.su/>).

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

Требования к меню и особенности организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, устанавливаются МР 2.4.0162–19.

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

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162–19. Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с сахарным диабетом представлены в приложении 4 (табл. 1) к МР 2.4.0162–19.

При разработке режима питания обучающихся с сахарным диабетом следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов. Режим питания обучающихся с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения. С целью профилактики гипогликемии, приемы пищи



для обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом рекомендуется осуществлять четко по расписанию.

Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей обучающихся) с использованием сайта общеобразовательной (оздоровительной) организации.

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

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

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

При составлении меню рекомендуется учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33–37 %), умеренное – в ячмене и овсе (10 %). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес.

В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это – полуфабрикаты мясные и рыбные, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овсяные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов.

При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у обучающихся общеобразовательных организаций, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень, которые рекомендуется включать в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюсс-



сельская, брокколи), чеснок, лук, чернослив, изюм, citrusовые, красный грейпфрут, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с целиакией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162–19. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с целиакией представлены в приложении 4 (табл. 2) к МР 2.4.0162–19, технологические карты на блюда – в приложении 6 к МР 2.4.0162–19.

Согласно требованиям ТР ТС 027/2012, специализированная пищевая продукция «без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20–100 мг/кг.

Возможной причиной нарушения диеты в общеобразовательной организации может стать неосознанное нарушение технологии приготовления блюд в связи с заменой безглютеновых продуктов на глютеносодержащие продукты, при отсутствии должного внимания и настороженности со стороны персонала столовой. В связи с чем рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме.

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

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

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

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

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

*Муковисцидоз* (кистофиброз поджелудочной железы) – генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражен-

ем кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом. При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение бронхолегочной и пищеварительной систем.

Основной принцип в организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях больных муковисцидозом – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50 % от общей энергетической емкости рациона. Для обучающихся с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3-5 лет – на 400 ккал/сутки, 6-11 лет – на 600 ккал/сутки, старше 12 лет – на 800 ккал /сутки.

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

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

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

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

Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с фенилкетонурией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162–19.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями обучающегося, т.к. обучающиеся имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, и также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с фенилкетонурией представлены в приложении 4 (табл. 4) к МР 2.4.0162–19, технологические карты на блюда – в приложении 7 к МР 2.4.0162–19.

Режим питания обучающихся с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в общеобразовательной организации. Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

#### **4.5. Требования к дополнительному питанию**

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

К дополнительному питанию относится так называемая «буфетная продукция» – готовые блюда ограниченного ассортимента или отдельные

блюда, изготовленные самим пищеблоком, которые можно купить в буфете, отдельно от основного меню.

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

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в пункте 4.1 настоящего Стандарта. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

- для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

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

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

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

- сбалансированность используемых пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

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

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

Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных организациях формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательным является ассортиментный минимум: продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент определяется возможностью реализации тех или иных продуктов



(при их наличии) с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании обучающихся.

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

Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях должен включать разнообразные пищевые продукты (табл. 4.7.).

*Таблица 4.7. Основной ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся общеобразовательных организаций*

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	Поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований
2	Вода питьевая (минеральная столовая – природная или искусственно минерализованная), бутилированная, негазированная	0,2-0,5 л	В бутылках указанной емкости и в розлив из бутылей без ограничения емкости
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, напиток из шиповника, чай из различных видов растительного сырья	200 мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления (на мармите)
4	Напитки витаминизированные промышленного производства, готовые и сухие инстантные (быстрорастворимые)	200 мл	Готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; инстантные напитки готовятся непосредственно перед реализацией
5	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (с содержанием соковых веществ 50-100%)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке, в ассортименте не менее 2-х наименований
6	Молоко стерилизованное (обогащенное микроутриентами)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке
7	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простокваша и т.п.)	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке в ассортименте не менее 1-го наименования, с использованием

	жирностью 3,5% и содержанием углеводов не более 12%		охлаждаемого прилавка
8	Изделия творожные с жирностью не более 9% и содержанием углеводов не более 10-12%	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке, с использованием охлаждаемого прилавка
9	Сыры сычужные твердые	до 50 г	В индивидуальной (порционной) упаковке, с использованием охлаждаемого прилавка
10	Хлебобулочные изделия (в т.ч. сдобные, несдобные булочные изделия и зерновые хлеба) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/100 г; жира – не более 8 г/100г	до 100 г	В ассортименте не менее 3-х наименований
11	Орехи (кроме арахиса), очищенные семена масличных культур; злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «мюсли»)	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке, сухие завтраки типа «мюсли» могут опускаться с горячим молоком
12.	Бутерброды с сыром сычужным твердых сортов, бутерброды с котлетой	30-50 г	Срок реализации – 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; приготовление бутербродов с котлетой – непосредственно перед реализацией; срок реализации котлет не более 3 часов (на мармите)

Ассортимент пищевых продуктов может быть расширен за счет дополнительного (необязательного) ассортимента пищевых продуктов (табл. 4.8).

*Таблица 4.8. Дополнительный (необязательный) перечень продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Соковые напитки и нектары, в т.ч. напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	В ассортименте, в индивидуальной (порционной) упаковке
2	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания	до 150 г	В ассортименте, в индивидуальной (порционной) упаковке

3	Варенье, джем, повидло, конфетор, мед	до 20 г	В ассортименте, в индивидуальной (порционной) упаковке
4	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства, стерилизованные с жирностью не более 10%	до 200 г	В ассортименте, в индивидуальной (порционной) упаковке
5	Сливки стерилизованные с жирностью не более 10%	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке
6	Мороженное сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лед, кроме мороженого на основе растительных жиров	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка
7	Продукты, термизированные на основе йогурта в порционной упаковке	до 200 г	В ассортименте, с жирностью не более 10%
8	Завтраки сухие (кружные, картофельные), сухарики-гренки ржаные	до 50 г	В ассортименте (кроме чипсов), в индивидуальных (порционных) упаковках
9	Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства (печенье, вафли, мисли-кексы, пряники и др.), обогащенные микроэлементами (витаминизированные); булочки, пирожки (за исключением мясного фарша), печенье из пресного дрожжевого теста, ватрушки, пицца «Школьная» и др.	до 60 г	В ассортименте, изделия промышленного производства – только в индивидуальных (порционных) упаковках

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

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

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

Для кулинарных изделий, реализуемых в общеобразовательных организациях в свободной продаже (в буфетах, с барных стоков и т. п.) допускает-

ся использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т. п.

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

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

В составе пищевых продуктов, используемых для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных 33 организациях, ограничивается использование пищевых добавок.

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

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

#### **4.6. Требования к организации питьевого режима**

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



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

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

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

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

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

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

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

Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.д.), которые осуществляют закупки про-

довольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- столовые-догоотовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача 36 блюд;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

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

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

Рекомендуемый набор помещений для столовых, работающих на сырье или на полуфабрикатах, столовых-догоотовочных приведен в приложении № 1 к настоящему Стандарту.

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

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд. Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования: не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками; раковина для мытья рук; два цельнометаллических производственных стола (один для термоконтейнеров, второй – для нарезки хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.); холодильник (холодильный шкаф); стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов. Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

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

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

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

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой продукции;

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

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

В помещениях, в которых осуществляется производство пищевой продукции:

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

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

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

- конструкция окон и других отверстий должна предотвращать накопление грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть защищены от проникновения насекомых специальным экраном (сетками). Экраны должны



быть легко моющимися и поддерживаться в исправном состоянии. Внутренние подоконники должны быть наклонными, чтобы исключить их использование в качестве полок;

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

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

Производственные помещения должны быть оборудованы:

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

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

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

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

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

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

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

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

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоеди-



пяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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

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

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

## **5.2. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима**

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

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

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

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

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают,

просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 1 % осветленный раствор хлорной извести или 0,5 % раствор хлорамина.

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

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

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

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

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

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

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

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

Столовую посуду моют вручную или машинами.

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

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

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

- механическое удаление остатков пищи щетками;
- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45° С;
- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45° С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой 65° С с использованием специальных металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);
- вытирание посуды категорически запрещено;
- должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче.

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

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45° С с применением моющих средств;
- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- после мытья столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится в шкафах.

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45° С с применением моющих средств;
- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сушижаровых) шкафах в течение 10 мин;
- после мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается;

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

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

#### Требования к режиму обработки кухонной посуды.

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

Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

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

#### Требования к обработке инвентаря и оборотной тары:

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

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

- мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65° С и опаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре;

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

- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно;

- для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитодержатели;

- мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных



дованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств.оборотная тара хранится на подтоварниках или стеллажах, неиспользуемая тара удаляется из помещений.

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

### 5.3. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю

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

Выделяют несколько главных групп технологического оборудования: механическое, тепловое, холодильное, вспомогательное (нейтральное). Основной перечень оборудования приводится в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Перечень оборудования, используемого в школьных пиццешколах

Группа технологического оборудования	Тип оборудования
Механическое	Овощемоечная машина, картофелечистка, овощерезка, слайсер, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, мукомолосиватель, тестомесильная машина, избивальная машина, пропирочная машина, хлебарезка, универсальная кухонная машина (привод) со сменными механизмами, кислотомоечная машина.
Тепловое	Плита электрическая, жарочный шкаф, пекарный шкаф, кипятивильник, котел плитепарочный, сковорода электрическая, конвекционная печь, расстойный шкаф, пароконвектомат, мармиты для первых, вторых блюд и горячих напитков.
Холодильное	Холодильный шкаф (среднетемпературный, низкотемпературный), сборно-разборная холодильная камера, холодильный прилавок, витрина охлаждаемая, морозильный ларь
Вспомогательное (нейтральное)	Подтоварник, стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, ванна производственная, производственный стол,

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

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

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

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

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования для школьных столовых приводится в приложении № 1 к настоящему Стандарту.

В школьных пищеблоках большую долю блюд готовят в наплитной кухонной посуде. При определении потребности предприятия в кухонной посуде учитывают объем порции блюда и количество блюд. Методика расчета наплитной посуды приводится в приложении № 2 к настоящему Стандарту.

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для предприятий общественного питания, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивыми к кислотам и щелочам, выдерживать существующие санитарные режимы мытья и дезинфекции, обладать антикоррозионными свойствами, быть стойкими к высокой и низкой температуре, водо- и паронепроницаемыми. Необходимыми свойствами являются также легкость, ударопрочность, гладкая и светлая поверхность, позволяющая легко оценить качество санитарной обработки этих изделий. Таким требованиям отвечает нержавеющая сталь.

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

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

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

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

Форма и конструкция оборудования должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Во всех общеобразовательных организациях рекомендуется иметь паспорт пищеблока, отражающий ежегодное состояние материально-технической базы и проведение технического обслуживания, ремонта.

Кухонный инвентарь и посуда должны быть выполнены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

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

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

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

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

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

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



Показатели качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, применяемых для производства пищевой продукции в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов, государственных стандартов, технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

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

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

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продовольственного сырья и пищевых продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (приложение № 3 к настоящему Стандарту). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

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

При организации питания обучающихся могут быть использованы специализированные пищевые продукты для питания обучающихся (приложение № 4 настоящего Стандарта).

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

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

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

Для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

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

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

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

Контроль условий транспортирования скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, включает: оценку чистота транспортного средства, товарное соседство, оценку температурных режимов транспортирования, с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой (приложение 3 к СанПиН 3590-20).

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

- соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации;

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

- сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация о соответствии, сертификат о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для специализированных пищевых продуктов, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения). Ветеринарно-сопроводительный документ (ВСД) формируется и гасится в электронной автоматизированной системе ФГИС «Меркурий» уполномоченным лицом организации на каждую партию продукции животного происхождения;

- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022/2011, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки и (или) требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

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

- соблюдение правил перевозки, обеспечивающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);

- сохранность пищевой продукции, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

- соответствие графику поставки по времени;

- наличие и содержание сопроводительной документации: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларация о соответствии, сертификат о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительный документ (ВСД));

- соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные;

- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-транспортных документах и документах, подтверждающие их качество и безопасность;

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству (приемка по количеству);



- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции (маркировка продукции);

- провести визуальный контроль регламентируемых органолептических показателей качества каждой партии продукции. Органолептические показатели пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта (приемка по качеству);

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

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

Результаты входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации, который хранится в течение года, в соответствии с формой (приложение 5 к СанПиН 3590-20).

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

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

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

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

- размерами и количеством складских помещений, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения каждого вида пищевой продукции (режимов хранения, сроков реализации, товарного соседства);

- объемами работающего холодильного оборудования (для пищевой продукции, требующей охлаждения), которые должны соответствовать коли-



честву (объему) принимаемых скоропортящихся и (или) особо скоропортящихся пищевых продуктов;

- наличием необходимого складского оборудования.

Все складские помещения должны быть обеспечены специальным оборудованием в необходимом количестве: стационарными стеллажами, подтоварниками, установленными высотой от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами – не менее 20 см.

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

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

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

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (рекомендуемые образцы «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (приложение 2 к СанПиН 3590-20), «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (приложение 3 к СанПиН 3590-20).

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

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

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

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

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с условиями хранения и сроками годности,

установленными предприятием-изготовителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и габаритных емкостях.

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

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

- продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты хранят в отдельных помещениях, холодильных камерах в соответствии с маркировкой по товарным группам продуктов с учетом указанных на маркировочных ярлыках режимов хранения;

- при наличии одной холодильной камеры в столовых малой мощности, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного сырья и пищевой продукции на отдельных полках, стеллажах; вместе с тем, с целью недопущения обсеменения готовых продуктов микроорганизмами от продовольственного сырья, места хранения должны быть разграничены (на разных полках), должно строго соблюдаться товарное соседство;

- скоропортящиеся и (или) особо скоропортящиеся продукты хранят в таре поставщика в холодильных камерах (холодильных шкафах) с учетом установленных изготовителем режимов и сроков хранения;

- продовольственное сырье и пищевые продукты хранят в таре производителя, при необходимости перекладывают в чистую, промаркированную, в соответствии с видом продукта, производственную тару и хранят на стеллажах и (или) подтоварниках;

- продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);

- яйцо хранят в отдельно выделенном месте в сухом помещении или холодильниках, в коробах на подтоварниках или в кассетах на отдельных полках, стеллажах. Ежедневно, на этапе хранения продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимо осуществлять производственный контроль за соблюдением:

- сроков хранения продукции;
- условий хранения продукции;

- правил товарного соседства;
- температурно-влажностного режима хранения;
- использования маркированной тары и инвентаря.

## 5.6. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

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

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

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

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

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

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

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

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

Обработку яиц проводят в следующем порядке:

I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор);

II - замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц размещают на рабочем месте.

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

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют стуетки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

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

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

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

Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

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

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

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

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, перед дальнейшим использованием корнеплоды опаривают.

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

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



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

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 1.2.3685-21.

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

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

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

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

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

*Таблица 5.3. Температура и продолжительность термической обработки кулинарной продукции отдельных видов*

№	Наименование кулинарной продукции	Температура	Продолжительность, мин., час	Способ термической обработки
1	Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками	250°C	20-25 мин.	Запекание
2	Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша	220°C	20-30 минут	На пару или запеченными в соусе
3	Рыба (филе) кусками	180-200 °C	20-30 минут	Отваривается, припускается, тушится

				или запекается
4	Вторые блюда извареного мяса (птицы, рыбы), или отпуск вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо	180-200°C	5-7 минут хранится в бульоне при температуре +75°C до разлачи не более 1 часа.	Вторичная термическая обработка - кипячение в бульоне
5	Омлеты слоем не более 2,5-3 см	180-200°C	8-10 минут, хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4± 2°C	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
6	Запеканки слоем не более 3-4 см	220-280°C	20-30 минут	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
7	Оладьи, сырники	180-200°C	8-10 мин	В духовом или жарочном шкафу и пароконвектоматах
8	Яйцо		10 мин после закипания воды	Варен

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

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

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

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

В таблице 5.4 даны режимы приготовления блюд при использовании пароконвектоматов.

Таблица 5.4 Режимы приготовления блюд в пароконвектомате

Блюда	Первая фаза				Вторая фаза		
	режим	T°C печь	время, мин.	влаж- ность, %	режим	T°C печь	время, мин.
<i>Разное</i>							
Плов	пар 110	35	100	100			
Рис (1 часть риса на 1,7 части воды)	комбинированный	110	25				

Гречка (1 часть риса на 2 части воды)	пар	110	35	100			
Вареные яйца крутые	пар	100	35	100			
<i>Мясо птицы</i>							
Панированные котлеты	комбинированный	190	20	20			
Узак отварной	пар	100	150	100			
Тушеное мясо	комбинированный	160	45	30			
Фаршированный перец	комбинированный	170	30	40	конвекция	180	10
Куриная грудка запеченная	комбинированный	220	15	20			
Цыпленок 1,2 кг	комбинированный	170	30	20	сухая конвекция	200	10
Цыпленок 1,2 кг, разделанный на 4 части	конвекция	190	25	20			
Мясной рулет	комбинированный	160	40	40			
Тефтели	комбинированный	170-180	30	30			
<i>Рыба и морепродукты</i>							
Запеченная треска	конвекция	180	18				
Паровая треска	пар	100	20	100			
Хек	пар	100	18	100			
Лосось на пару	пар	90	15	100			
Запеченный лосось	комбинированный	210	10	10	сухая конвекция	70	13
Пирог с лососем	конвекция	175	35				
Запеченная форель	конвекция	160	20				
Паровая форель	пар	100	13	100			
<i>Овощи</i>							
Морковь брускетом	пар	100	22				
Мини-морковь замороженная	пар	100	15				
Брюссельская капуста	пар	100	14				
Запеканка из цветной капусты	конвекция	180	25				
Цветная капуста замороженная	пар	100	22				
Зеленая фасоль	пар	100	30				
Нарезанный	комбинированный	190	10	10			

кружками баклажан	ванный						
Запеченный картофель четвертинками	комбинированный	175	35	30			
Картофельная запеканка	комбинированный	170	40	40			
Отварной картофель целиком	пар	100	40	100			
<i>Творожные блюда</i>							
Запеканка творожная	комбинированный	160	40	40			
Сырники творожные	комбинированный	180	15	30			

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

При производстве продукции общественного питания необходимо:

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

Быстрозамороженные блюда допускаются использовать только при гарантированном обеспечении холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, 59 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 – смешные механизмы.



### Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче

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

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

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

Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре  $4 \pm 2$  °C не более 30 минут.

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

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

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

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

Сметана используется в прокипяченном виде (супы, соусы).

Свежая зелень закладывается в блюда во время раздачи.

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

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, обязательно использование только йодированной соли. Необходимо учитывать требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, которые изложены в СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Приобретение препаратов для обогащения кулинарной продукции С-витаминами (аскорбиновая кислота) осуществляется учреждением. Введение витамина С в пищевые продукты (напитки) фиксируется в специальном журнале, при введении витамина должна быть температура напитка не выше 35°C.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, подростков и пациентов под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей детей и подростков о проведении ви-

таминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией, и удостоверением о государственной регистрации.

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

Витаминизированные блюда не подогреваются.

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

*Таблица 5.5 Журнал проведения витаминизации напитков и сладких блюд*

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

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

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

### **5.7. Требования к управлению организацией питания в общеобразовательных организациях**

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют дея-

тельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

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

- осуществлять, по возможности, перевод их на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности, снабжение столовых полуфабрикатами должно быть полным и комплексным;

- производить при необходимости и возможности замену в столовых физически изношенного оборудования и инвентаря на современные.

Производственные процессы на базовых предприятиях (фабриках, предприятиях по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий) должны осуществляться в соответствии с требованиями к организации производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий промышленными способами.

Производственная программа фабрики (предприятия) разрабатывается так, чтобы в совокупности с поставками предприятий агропрома и объемами производства других заготовочных предприятий обеспечивать бесперебойное, гарантированное и комплексное снабжение предприятий-доготовочных полуфабрикатами высокой степени готовности, кулинарными и кондитерскими изделиями в ассортименте и требуемого высокого качества.

Выбор мощности определяется соответствующей расчетной численностью контингента обучающихся.

Организация и техническое оснащение фабрик (предприятий) полуфабрикатов и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с требованиями национального стандарта и «Ведомственными нормами технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания» по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, примерными нормами технического оснащения заготовочных предприятий общественного питания, типовыми проектами организации труда в цехах и на участках заготовочных предприятий общественного питания.

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

Производство продукции на заготовочных предприятиях организуется с учетом методов ее хранения и доставки в общеобразовательные организации. При этом могут применяться хранение и доставка готовой продукции в горячем, охлажденном или консервированном состоянии.

Перспективной технологией производства продукции в общественном питании является технология производства продукции направления Cook and Chill, которая позволяет обеспечить максимальную эффективность производственного процесса, выражаемую в следующих показателях: коэффициент эффективно-



сти использования единицы производственного персонала, коэффициент оборачиваемости производственных площадей, коэффициент энергосбережения, коэффициент эффективного использования тепловых и холодильных производственных мощностей и др.

Использование данных технологий в организации общественного питания возможно только при наличии экспертного заключения о соответствии применяемых технологий действующим обязательным требованиям законодательства РФ, применение которых гарантирует качество и безопасность готовых блюд при их реализации.

Эффективным является также хранение в вакуумированных пластиковых пакетах полуфабрикатов и различных продуктов, подготовленных к тепловой обработке. Положительные качества этого метода: полуфабрикаты и сырые продукты долгое время сохраняют свои качества (свежесть, цвет, аромат). Благодаря вакуум-пленочной упаковке продукт герметически унакован, в результате чего рост различных микробов сводится к минимуму и многократно увеличивается срок сохраняемости продуктов. Пленка защищает от усушки, потери массы и смешивания запахов.

При поставках такой продукции в общеобразовательные организации для организации питания обучающихся должно быть обязательное наличие деклараций или сертификатов соответствия на такой вид упакованной продукции.

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

В настоящее время при организации питания учащихся развито приготовление продукции в столовых, работающих с полным циклом производства или на полуфабрикатах. Некоторые столовые работают как доготовочные и входят в комплексе с базовой столовой.

Наиболее перспективным направлением в организации школьного питания является внедрение новых технологий.

К новым технологиям приготовления пищи относятся:

- использование высокопроизводительного оборудования для приготовления пищи;
- быстрое охлаждение порционированных блюд в индивидуальной упаковке с последующим разогревом в школьных буфетах;
- использование многофункциональной тары для приготовления, транспортировки, разогрева и раздачи пищи.

Технология организации столовых для учащихся с полным технологическим циклом хотя и обеспечивает выполнение требований по рациону питания и ассортименту продукции, является на сегодняшний день весьма дорогостоящей в плане оснащения оборудованием. Однако эта форма органи-



зации питания останется в числе основных в регионах, где имеются проблемы с обеспечением надежности поставщиков сырья и готовой продукции для школьного питания, а также в небольших районных и сельских школах, где обеспечить рентабельность действующих комбинатов питания невозможно.

Новыми формами обслуживания в столовых являются:

- по типу «шведского стола»;
- с применением термоконтейнеров и индивидуальной посуды и готовой продукции.

Одной из перспективных форм безналичного расчета при организации питания обучающихся является предварительная оплата за питание.

Основным методом обслуживания является в настоящее время самообслуживание, осуществляемое путем отпуска скомплектованных рационов питания.

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

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

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

Организация питания по типу «шведского стола».

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

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

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

### Организация питания с доставкой горячих обедов.

При использовании этого варианта приготовленная на основном производстве пища в горячем виде расфасовывается отдельными порциями и в термоконтейнерах доставляется в общеобразовательные организации, где учащиеся получают уже готовые горячие обеды.

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

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

Для внедрения новых технологий должна быть разработана соответствующая концепция. Для развития этих форм организации питания большинство продукции готовят по технологическим регламентам на разработанную продукцию, производимую промышленными методами.

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

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

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

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

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

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

Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору формы оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации с учётом 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 нормативно-правовым документом.

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

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

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

Повар пищеблока общеобразовательной организации должен иметь:

- среднее профессиональное образование (программы подготовки квалификационных рабочих (служащих) или профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);
- опыт практической работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное образование, или не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организации питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.



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

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

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

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательной организации, проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Все сотрудники пищеблока обеспечиваются специальной санитарной одеждой.

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

Санитарная одежда должна: подходить по размеру; содержаться в чистоте и должна быть аккуратно выглажена; постоянно носится в рабочее время. Наличие посторонних предметов в карманах форменной одежды не допускается.

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

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

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

Количество работников пищеблока определяется исходя из минимально рекомендованного количества работников пищеблока в образовательных организациях (приложение № 5 к настоящему Стандарту).

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 5.6 Требования к освещению рабочих мест

№ п/п	Помещения	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение				
			КЕО $e_{нн}$ , %		КЕО $e_{нн}$ , %		Освещенность, лк		Объемный показатель диаскоп форта, UGR, не более	Кэф-фициент пульсации освещенности, Кп, %, не более	
			при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при комбинированном освещении	при общем освещении			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Горячие, холодные, заго-	Г-0,8	-	-	1,2	0,3	-	-	300	21	10

	товочные цехи										
2.	Доготовочный цех	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
3.	Моющие посуды	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
4.	Кондитерский цех, помещения для мучных изделий	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	21	20

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

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

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

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

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



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

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

Число душевых и специальных бытовых устройств следует принимать по численности работающих. Помещения для личной гигиены женщин оборудуют при работе 15 женщин и более и, как правило, совмещают с женскими уборными.

## **6. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

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

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

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

Законом об образовании регламентировано бесплатное питание для обучающихся на уровне начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях не менее 1 раза в день, предусматривающее обеспечение финансирования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ.

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

Порядок распределения субсидии на указанные цели утвержден постановлением Правительства Алтайского края от 13.12.2019 № 494 «Об утвер-

ждении государственной программы Алтайского края «Развитие образования в Алтайском крае» (далее – «государственная программа»).

Нормирование расходов для организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, осуществляется в соответствии с порядком, утвержденным государственной программой.

В соответствии со частью 7 статьи 79 Закона об образовании обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, находятся на полном государственном обеспечении и обеспечиваются питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем. Иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

Постановлением Правительства Алтайского края от 17.01.2020 № 14 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организаций» определен порядок предоставления питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – «ОВЗ») в краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому.

В соответствии с законом Алтайского края от 06.09.2007 № 77-ЗС «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по обеспечению питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях» (далее – «77-ЗС») для осуществления государственного полномочия соответствующим муниципальным образованиям передаются в виде субвенций необходимые финансовые средства из краевого бюджета.

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

Кроме того, муниципальные органы управления образованием вправе устанавливать льготы для обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях.

## **6.2. Требования к расчёту стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий; методика расчёта**

Обоснование стоимости организации питания осуществляется на основании Порядка предоставления и распределения субсидий из краевого бюджета бюджетам муниципальных образований Алтайского края на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образователь-

ных организациях Алтайского края, утвержденного государственной программой.

В рамках организации бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ, расчет общего объема субвенций, передаваемых органам местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных и городских округов для осуществления органами местного самоуправления государственного полномочия, осуществляется на основании методики расчета общего объема субвенций, предоставляемых местным бюджетам для осуществления органами местного самоуправления государственного полномочия утвержден 77-ЗС.

Органы местного самоуправления имеют право дополнительно использовать собственные финансовые средства для осуществления государственного полномочия в случаях и порядке, предусмотренных уставом муниципального образования.

Питание в образовательных организациях Алтайского края осуществляется за счет следующих источников финансирования:

за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета;

за счет бюджета Алтайского края;

за счет бюджетов муниципального образования;

за счет родительской платы;

иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ.

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

Заключение контрактов на поставку продуктов питания в общеобразовательные организации Алтайского края осуществляется в соответствии с типовым контрактом, утвержденным приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания».

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

Учет и отнесение расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными общеобразовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете – применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными пред-

принимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг организации питания в общеобразовательных организациях.

Оплата питания за дополнительную продукцию может осуществляться как за наличный расчёт, так и в безналичном порядке.

Оплата за питание обучающимися в организованных пунктах питания общеобразовательных организаций по безналичному расчёту должна осуществляться:

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

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

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

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

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

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

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

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

Основные принципы формирования культуры здорового питания:

- рациональная организация питания в общеобразовательной организации;

- включение в учебный процесс общеобразовательных программ формирования культуры здорового питания;



- просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами общеобразовательных учреждений.

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

Наряду с рациональной организацией питания обучающихся необходимо формировать культуру здорового питания среди детей и родителей. Усилия администрации общеобразовательной организации и работников пищеблоков могут оказаться бесполезными, в случае отказа от блюд, приготовленных по всем правилам с соблюдением нормативов, но непривычных для детей. Только системная совместная работа по формированию культуры здорового питания может помочь изменить вкусовые предпочтения, постепенно – структуру питания, научить детей осознанному выбору в пользу полезных блюд и здорового питания.

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

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

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

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

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

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;

- необходимость и достаточность информации; • модульность структуры;

- системность и последовательность; • вовлеченность семьи в реализацию программы.

- учет национальных и культурных традиций учащихся.

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

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

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

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

7.1.4. Обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания

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

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

Среди обучающихся

- Конкурсы презентаций среди учащихся на тему, «Питание и здоровье», «Исторические аспекты питания», «Что съели наши деды», «Дикорастущие съедобные растения в нашем питании»;
- Серия семинаров на общую тему «Эстетика питания», «Здоровое питание, выбираем продукты правильно»;
- Серия круглых столов о пользе и вреде современных продуктов (чипсов и т.п.);
- Беседы, игры (для младших школьников) на тему: «Праздник капусты», «Праздник овощей», «Праздник фруктов «Фруктовая мозаика»;
- Доклады из серии «Разговор о правильном питании» Родительская среда;
- Консультация родителей «Роль питания в жизни детей»;
- Школа родителей «Культура здорового питания»;
- Доклады из серии «Разговор о правильном питании»;
- Серия семинаров на общую тему «Здоровье детей в наших руках».

#### Учительская среда

- Подготовка брошюр для педагогов и родителей на тему «Формирование культуры здорового питания»
- Педагогические чтения «Здоровьесберегающая образовательная среда»

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

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

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

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

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

Информационные уголки и стенды (наглядная агитация) оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания.

Материалы следует располагать в определенной последовательности и красиво оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

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

Требования к наглядным информационным материалам.

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

2. Информационные материалы должны обращать на себя внимание учеников.

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

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

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

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

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

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

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы 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 (требования к содержанию раздела о питании на сайте образовательной организации представлены в приложении № 6 к настоящему Стандарту). Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть



систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкций, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

просветительскую работу с родителями	Консультация родителей «Роль питания в
--------------------------------------	--

	жизни детей» Доклады из серии «Разговор о правильном питании» Серия семинаров на общую тему «Здоровье детей в наших руках»
вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания	«Школа родителей» по ознакомлению с принципами правильного питания и основами культуры здорового питания
вовлечение родителей в Советы (комитеты, организации) по контролю за работой школьной столовой	для развития системы общественной оценки качества питания в общеобразовательной организации

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

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

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

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

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

- принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;
- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;
- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
- рекомендуемом врачами режиме питания;

- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);
- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

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

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

#### Реализация модульных общеобразовательных программ формирования культуры здорового питания.

В федеральном государственном образовательном стандарте предусматривается необходимость разработки образовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни. Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации:

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

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

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

7.2.3. Формирование представления о полезности продуктов питания, о рациональной структуре питания

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

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

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

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

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

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

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

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям детей младшего, среднего и старшего возраста;

- научная обоснованность – содержание УМК базируется на данных исследований в области питания детей и подростков;

- практическая целесообразность – содержание комплекта отражает наиболее актуальные проблемы, связанные с организацией питания обучающихся младшего, среднего и старшего возраста;

- необходимость и достаточность предоставляемой информации – обучающимся предоставляется только тот объем информации, касающийся здорового питания, которым они реально могут воспользоваться в жизни и который имеет для них практическую значимость;



- модульность структуры – учебно-методический комплект может использоваться на базе традиционных общеобразовательных учреждений различного типа в факультативной работе, при включении в базовый учебный план, во внеклассной работе;

- вовлеченность в реализацию тем программы родителей обучающихся;

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

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

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

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

знать:

- основы государственной политики в области здорового питания,

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

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

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

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

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

- здоровьесберегающими общеобразовательными технологиями;

- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием; обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

- индивидуального консультирования обучающихся;

- проведения социологических исследований по данной тематике;

- организации наглядной агитации;

- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся общеобразовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;
- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

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

### **8.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта**

В зависимости от формы организации питания ответственность возлагается:

при организации питания через штатное подразделение на руководителя образовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий;

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

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

При передаче функций по организации питания сторонней организации питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, имеющие опыт организации питания в учреждениях социальной сферы и обладающие необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологи, бухгалтеры-калькуляторы, шеф-повара, повара).

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

Контроль за качеством организации питания обучающихся осуществляется учредителем образовательной организации либо уполномоченным им органом (организацией, учреждением), руководителем общеобразовательной организации.

Оценка исполнения государственных и муниципальных контрактов, гражданско-правовых договоров бюджетных, казенных и автономных учреждений, заключенных в целях организации питания осуществляется учредителем образовательной организации либо уполномоченным им органом (организацией, учреждением).

### **8.1.1. Организация родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях**

Общественный контроль за выполнением Стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, методическими рекомендациями (Порядок) Министерства просвещения Российской Федерации согласованными Роспотребнадзором «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях». Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей (приложение № 7 к настоящему Стандарту), участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 8 к настоящему Стандарту). Родительский контроль за питанием в общеобразовательных организациях направлен на улучшение качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях Алтайского края.

Руководитель общеобразовательной организации может инициировать создание общественного совета (комиссии) по организации и качеству питания с включением в ее состав родителей обучающихся (приложение № 9 к настоящему Стандарту). Порядок организации родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации (положение). Состав общественного совета (комиссии) утверждается в начале каждого учебного года директором общеобразовательной организации, формируется план работы совета (комиссии) в части проведения проверок.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. Общеобразовательная организация должна обучать комиссии основным направлениям родительского контроля за организацией питания, ре-

комендованных МР 2.4.0180-20. Оказывать поддержку в обучении, сопровождении и консультировании.

При проведении мероприятий родительского контроля могут быть оценены:

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

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

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

### **8.1.2. Организация контроля за качеством и безопасностью питания детей общеобразовательной организацией.**

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

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

- контроль за безопасностью и качеством поставок продуктов питания, включая проведение лабораторной экспертизы в независимых экспертных организациях, в том числе посредством запроса у организатора питания документов, подтверждающих осуществление такого контроля;



- создание бракеражной комиссии по контролю качества питания детей с учетом каждого производственного этапа, который подразделяется на три основных: входной контроль (комиссия принимает продукты, проверяет сопроводительную документацию, условия доставки готовых блюд и сырой продукции); приемочный этап (комиссия следит за бракеражем поступающих на школьный пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья или готовой продукции при доставке в буфет-раздаточную); операционный этап (комиссией проверяется соблюдение рецептуры согласно утвержденной технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд, заполнение бракеражного журнала готовых блюд); проведение системного мониторинга состояния пищеблока общеобразовательного учреждения;

- проведение системного мониторинга безопасности, качества продуктов питания при хранении и переработке в готовую продукцию;

- контроль за исполнением положений и требований контрактов;

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

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

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

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

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

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

Если качество товара вызывает сомнение или отдельные свойства продукта не могут быть выявлены путем внешнего осмотра либо иными органами

лептическими методами исследования образец из партии поставленного товара направляется в лабораторию на исследование качества продукта питания. Товар, образцы которого находятся на лабораторном исследовании, может быть использован для организации питания детей только после получения результатов испытаний (протокола испытаний) о соответствии товара требованиям СанПиН, ГОСТ, ТР и ТУ и др.

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

Заказчик обязан осуществлять действия по расторжению контрактов в одностороннем порядке, предусмотренные законодательством в сфере закупок в случае, если по результатам экспертизы выявлен факт поставки фальсифицированной или некачественной продукции, а также в иных случаях поставки товара, не соответствующего условиям заключенного контракта. Информацию о поставщике, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения контракта заказчик обязан включить в установленном Законом № 44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков.

### **8.1.3. Организация контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся органами исполнительной власти Алтайского края и органами местного самоуправления муниципальных образований Алтайского края, имеющими подведомственные организации, осуществляющие горячее питание (типовой алгоритм)**

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

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям.

Контроль проводится по показателям:

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

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

В процессе контроля качества рационов питания обучающихся выявляются:

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

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

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

При осуществлении контроля за потреблением рекомендуемых норм пищевых продуктов в сутки на одного обучающегося общеобразовательных организаций по двум возрастным группам, используются данные расчета и норм исходя из режима двухразового питания с учетом существующих рекомендаций. Контроль соответствия потребления массы кулинарной продукции проводится с учетом рекомендованных норм.

#### Анализ мероприятий по охране здоровья обучающихся.

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



- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, изготавливаемых блюд и кулинарной продукции;

- организацию и проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в лаборатории, имеющей аттестат аккредитации в установленном законодательством порядке.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, использование технологии приготовления отдельных блюд, предусматривающих безопасность изготовления продукции (обработка яйца, овощей, фруктов) в соответствии с требованиями МР 2.3.60233-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011.

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя общеобразовательной организации. При выявлении несоответствующей продукции в ходе таких проверок данные заносятся в «Бракеражный журнал». Вся одобренная (признанная соответствующей) по результатам выходного контроля продукция передается на реализацию.

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

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

#### Проведение технологического аудита.

Критерии к проведению технологического аудита: • наличие документа «Технологический паспорт пищеблока», фиксирующий:

- устройство и оборудование цехов пищеблока по набору помещений, оснащенных оборудованием в зависимости от типа организаций питания (работающих на сырье, полуфабрикатах, по типу буфета-раздаточной) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20;



- технологические схемы потоков;
- энергопотребление;
- штатно-должностное расписание работников пищеблока;
- должностные инструкции персонала; - инструкции по охране труда и технике безопасности;
- использованная нормативная документация;
- графическая часть (изображение цехов).

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

#### Анализ соблюдения установленных требований к результатам работ и услуг.

В соответствии с требованиями для обучающихся общеобразовательных организаций должно быть организовано 2-х разовое питание (завтрак, обед), либо трехразовое питание (завтрак, обед и полдник), в зависимости от режима пребывания в общеобразовательной организации.

Меню должно быть составлено с учетом разнообразия, по дням недели и предоставляться на утверждение образовательному учреждению.

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

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

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

Обязательное обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Производственный контроль при организации питания обучающихся должен осуществляться на основе внедрения принципов ХАССП в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами.

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

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

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

Работники, занятые изготовлением продукции общественного питания и работники, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, дополнительно обследуются 100 на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства.

Работники школьных столовых (пищеблоков) должны иметь медицинские книжки.

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

Безопасность продуктов питания должна подтверждаться декларациями о соответствии, свидетельствами о государственной регистрации продукции для специализированной пищевой продукции, в том числе для детского питания, ветеринарными свидетельствами на продукты животноводства.

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

приемки товара в порядке, предусмотренном условиями заключенного контракта.

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

Порядок осуществления контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Алтайского края органами исполнительной власти Алтайского края и органами местного самоуправления муниципальных образований Алтайского края, имеющими подведомственные организации представлен в приложении № 11 к настоящему Стандарту.

## **8.2. Требования к охвату питанием**

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

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

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

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

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



предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья детей и молодежи.

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

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

Мониторинг состояния здоровья обучающихся основан на следующих основных методах и группах показателей.

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

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

III группа показателей – показатели заболеваемости учащихся по количеству случаев и дней пропусков занятий по болезни позволят получить, в первую очередь, данные о состоянии иммунной системы у большинства детей и подростков, а также будут отражать частоту встречаемости выраженных функциональных отклонений и обострений хронических заболеваний



системы пищеварения, центральных и вегетативных отделов нервной системы, эндокринной системы и обмена веществ, т.е. те нарушения здоровья, которые относятся к числу алиментарно зависимых заболеваний, напрямую связанных с нарушением здорового, рационального питания.

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

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

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

Анализ и обобщение данных, подготовка отчетной документации проводится с учетом пола детей и по ступеням общеобразовательного процесса (1 ступень – начальные классы (1-4), 2 ступень – средние классы (5-9), 3 ступень – старшие классы (10-11), по отдельным общеобразовательным организациям, по муниципальным образованиям и субъектам Российской Федерации.

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

Приложение № 1  
к стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся общеобразовательных  
организаций Алтайского края

**Рекомендуемый набор помещений для школьных пищеблоков**

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

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи, подтоварники
Производственные	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, стеллаж, раковина для мытья рук
	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
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой шкаф или пароконвектомат, универсальные механический привод, электрикатель, хингильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Муочной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, холодильный шкаф, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезительная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (нигрин, секция)
Бытовые и административные	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая персонала, санузел персонала, бельевая, административное помещение	

Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	
---------------------	---	--

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

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи, подтоварники
Производственные	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
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрокотел, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы



Вспомогательные	Помещение для обработки мяса	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция)
Бытовые и административные	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковины для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая персонала, санузел персонала, бельевая, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

Таблица 3. Рекомендуемый набор помещений для буфетов-раздаточных

Группа помещений	Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские	Кладовые для хранения продуктов	Стеллажи, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодиль-	Стеллажи

	ные шкафы	
Производственные	Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами, стеллаж, раковина для мытья рук
Вспомогательные	Моечная столовой (и кухонной) посуды буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), посудомоечная машина, производственный стол, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебозаточная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для горячих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция)
Бытовые	Гардероб персонала, санузел персонала	

Приложение № 2  
к стандарту оказания услуги  
по обеспечению горячим  
питанием обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Алтайского края

### Методика расчета наплитной посуды

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

Расчет необходимой емкости пищеварочных котлов производится по следующим формулам:

- для варки бульонов:

$$Vk = \frac{Q(1+W)}{k}, \quad (1)$$

- для варки набухающих продуктов:

$$Vk = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{воды}}}{k}, \quad (2)$$

- для варки ненабухающих продуктов:

$$Vk = \frac{1,15 \cdot V_{\text{прод}}}{k}, \quad (3)$$

- для варки соусов, напитков:

$$Vk = \frac{W \cdot V}{K} \quad (4)$$

- для тушения, припускания и других видов тепловой обработки:

$$Vk = \frac{V_{\text{прод}}}{K} \quad (5)$$

где  $V_k$  - расчетный объем котлов,  $\text{дм}^3$ ;

$W$  - норма воды на 1 кг основного продукта (таблица 1);

$V_{\text{варк}}$  - объем воды, необходимый для варки продукта,  $\text{дм}^3$ ;

$V_1$  - норма соуса (напитков и т.д.) на 1 порцию;

$L, 15$  - коэффициент, учитывающий покрытие продуктов водой;

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

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

$$V_{\text{прод}} = \frac{Q}{W} \quad (6)$$

где  $W$  - объемная масса продукта,  $\text{кг}/\text{дм}^3$  (таблица 3);

$Q$  - количество продуктов, подлежащих одновременной варке, кг.

Таблица 1 - Нормы воды для варки бульонов

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

Таблица 2 - Норма жидкости для отваривания различных продуктов

Наименование продуктов	Норма воды на 1 кг, $\text{дм}^3$
Мясо	1,5
Сосиски, сардельки	2,0
Куры, цыплята, кролик	2,5
Субпродукты	2,5
Пельмени	4,0
Шпинат, стручки гороха, фасоли	4,0
Яйца (на 10 штук)	3,0
Бобовые	3,0
Макарроны	6,0
Макарроны (для запеченных блюд)	2,2

Таблица 3 - Объемная масса продуктов

Наименование продуктов	Объемная масса, $\text{кг}/\text{дм}^3$
Рубленные кости	0,50
Мясо сырое с костями	0,60

Мясо крупными кусками без костей	0,85
Мясной фарш	0,90
Мясо для бефстроганов	0,84
Мясо мелкими кусками	0,79
Котлетная масса	0,80
Кости мясные	0,57
Потрошенная птица	0,25
Колбаса вареная	0,45
Рыбное филе	0,80
Частиковая рыба на кости	0,45
Рыбные кости	0,65
Копчености рыбные	0,70
Рыбный фарш	0,56
Рис	0,81
Макаронны	0,26
Шпепо	0,82
Перловая крупа	0,75
Ланна	0,33
Горох	0,85
Мука	0,46
Вермишель	0,60
Творог	0,60
Сметана	0,90
Картофель очищенный сырой	0,65
Картофель очищенный нарезанный	0,58
Огурцы свежие	0,35
Огурцы соленые	0,45
Огурцы соленые нарезанные ломтиком	0,56
Морковь очищенная, сырая	0,50
Морковь, нарезанная брусочками	0,46
Морковь, нарезанная кубиками	0,51
Морковь, нашинкованная соломкой	0,55
Свекла неочищенная	0,55
Лук репчатый	0,60
Лук шинкованный	0,42
Капуста белокочанная	0,45
Капуста белокочанная шинкованная	0,40
Капуста квашеная	0,48
Капуста квашеная шинкованная	0,85
Зелень (лук, укроп, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,60



Приложение № 3  
к стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся общеобразовательных  
организаций Алтайского края

**Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации**

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

0,35

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34113-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокачанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокачанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017

29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мах пищевая	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-201
53.	мандарины свежие (не ниже I сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-201
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	персик сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93

72.	позидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодово- или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров мороженные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014

107.	липа куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

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



**Перечень нормативной документации специализированных продуктов для питания детей старше трех лет:**

- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;
- ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка, филе малое индейки, филе «Медальон», филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые - гуляш, поджарка, изю, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; папированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы;
- ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте: пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные» и манты «Школьные» из баранины;
- ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) - окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и наггетсы (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки,

мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные - мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые - котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки);

- ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без - котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштеке, ромштеке, гамбургер и иннидель; фаршированные - зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) - колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте;

- ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский»;

- ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия». Распространяется на вареную ветчину в оболочке, в т.ч. обогащенную витаминами, железом и цинком (вита): «Детская», «Детская-вита», «Классная», «Классная-вита», «Школьная», «Школьная вита», «Сказка», «Сказка-вита», «Лицейская», «Гимназическая» и «Мальшюк»;

- ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные, подмороженные и замороженные мясные кусковые бескостные полуфабрикаты: крупнокусковые бескостные из говядины - говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части, говядина от тазобедренной части, говядина от лопаточной части, говядина от подлопаточной части, говядина от грудной части, котлетное мясо говяжье; порционные бескостные из говядины: медальоны говяжий, бифштеке говяжий, лангет говяжий, антрекот говяжий, ромштеке говяжий, зразы говяжий, говядина духовая; мелкокусковые бескостные из говядины: бефстроганов говяжий, азу говяжье, поджарка говяжья, гуляш говяжий; крупнокусковые бескостные из конины: вырезка конская, конина от спинно-поясничной части, конина от тазобедренной части, конина от лопаточной части, конина от подлопаточной части, конина от грудной части, котлетное мясо конское; порционные бескостные из конины: медальоны конские, бифштеке конский, лангет конский, антрекот конский, ромштеке конский, зразы конские, конина духовая; мелкокусковые бескостные из конины: бефстроганов конский, азу конское, поджарка конская, гуляш конский; крупнокусковые бескостные из свинины: вырезка свиная, свинина от спинно-поясничной части, свинина от тазобедренной части, свинина от лопаточной части, котлетное мясо свиное; порционные бескостные из свини-

ты: эскалоп свиной, шницель свиной, свинина духовая; мелкокусковые: поджарка свиная, гуляш свиной; крупнокусковые бескостные из баранины: вырезка баранья, баранина от тазобедренной части, баранина от лопаточной части; порционные бескостные из баранины: эскалоп бараний, шницель бараний, баранина духовая; мелкокусковые бескостные: поджарка баранья, мясо для шлова баранье, котлетное мясо баранье;

- ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжки «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские»;

- ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные мясные паштеты - «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка»;

- ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью;



- ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без - котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные - зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

- ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40%: старше 1,5 лет - биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кисли «Детские», котлеты мясо-овощные; старше 3 лет - котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет - котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские»;

- ГОСТ Р 58111 -2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени - «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Шенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали - из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты - «Атлет», «Крепыш», «Богатырь»;

- ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия». Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2% до 4,0% или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%;

- ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия». Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира - 4%, 5%, 9% и 10% и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации;

- ГОСТ 33631 -2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Распространяется на мягкие и полутвердые сыры для детского питания, производимые из коровьего молока (солёные и сладкие);



- ГОСТ Р 58161 -2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия». Распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки. Хлебобулочные изделия вырабатываются подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

Приложение № 5  
к стандарту оказания услуги по  
обеспечению горячим питанием  
обучающихся общеобразовательных  
организаций Алтайского края

**Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях**

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

### **Требования к разделу о питании обучающихся на сайте общеобразовательной организации**

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

На сайте общеобразовательной организации должна быть размещена следующая информация:

- общая информация об условиях организации питания в общеобразовательной организации;
- применяемое федеральное, региональное и местное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания;
- локальные акты, регулирующие организацию питания в общеобразовательной организации;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации;
- форма обратной связи для родителей (законных представителей) обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;
- время (график) питания обучающихся с указанием длительности перерывов, достаточных для приема пищи;
- утвержденное и согласованное примерное (циклическое) меню по основному питанию (с печатями и подписями) в соответствии с возрастными категориями, ежедневное меню (с печатями и подписями, а также в электронном формате .xlsx в разделе /food (для автоматической обработки меню);
- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка и организация специализированного питания обучающихся, размещение специализированного меню;
- категории обучающихся, которым предоставляется бесплатное, льготное питание (по муниципальной льготе);
- стоимость питания для всех категорий обучающихся;

информация о порядке предоставления бесплатного, льготного питания, по оплате основного и дополнительного питания за счет родительских средств;

информация о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания, результаты родительского (общественного) контроля;

информация о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием в общеобразовательных организациях, телефонах «горячих линий» по вопросам организации питания в общеобразовательной организации, муниципальном органе управления образованием, Министерстве образования и науки Алтайского края, контролирующих органах;

информация об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.



Анкета школьника  
(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАВДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА

НЕТ

7. ПРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ ПРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	



14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

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

1. Заседание коллегиального органа общеобразовательной организации, посвященное обсуждению вопросов организации питания в школьной столовой с целью установления родительского контроля за процессом организации питания.

2. Разработка и утверждение директором общеобразовательной организации: положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в общеобразовательной организации; положения об общественном совете (комиссии) по питанию обучающихся.

3. Формирование состава общественного совета (комиссии) по питанию обучающихся из числа сотрудников общеобразовательной организации, представителей родительской общественности.

4. Сбор заявок от родителей, желающих участвовать в посещении столовой. Разработка графика посещения школьной столовой.

5. Инструктаж родителей, принимающих участие в посещении столовой о правилах и порядке проведения контроля.

6. Посещение обеденного зала школьной столовой согласно правилам и порядку родительского контроля за процессом организации питания и в соответствии с графиком.

7. Обсуждение итогов родительского контроля столовой на заседании общественного совета (комиссии) по питанию обучающихся. Разработка рекомендаций по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий.

8. Определение перечня лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании общественного совета (комиссии) по питанию обучающихся.

9. Посещение членами общественного совета (комиссии) столовой с целью контроля за выполнением рекомендаций.

дукции, предусмотренный производителем, отпуск по меню, брутто, отходы, нетто, % отходов, роспись).

34. Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха при хранении пищевой продукции.

35. Журнал контроля температуры при холодильном хранении скоропортящейся продукции.

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

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

38. Ежедневные отчетные документы Оператора питания, подтверждающие исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта (раздаточные ведомости на отпуск рационов питания отдельно к каждому приёму пищи).

#### Анализ состояния организации и контроля питания детей в столовой организации.

1. Анализ санитарного состояния столовой:

- наличие моющих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря;

- наличие маркировки разделочных ножей, досок: сырое мясо - СМ, С; овощи - «СО»; сырая рыба - СР, наличие специально маркированных столов, отдельно для сырых и варенных продуктов, для хлеба.

- проведение обработки хлебных полок 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни;

- состояние моечной (3-х гнездная ванна и инструкция по мытью посуды).

2. Обеспеченность посудой (количество комплектов на 1 человека). Посуда должна быть фарфоровой, эмалированная или из нержавеющей стали.

3. Эстетическое оформление столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов, «Приятного аппетита» и т.д.).

4. Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 3-х комплектов).

5. Наличие диетического стола.

6. Соблюдение питьевого режима (стационарные питьевые фонтанчики, устройства для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды) в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

7. Организация специального места для мытья рук (суппильные аппараты и т.д.).

8. Наличие, идентификация и условия хранения суточных проб.

9. Наличие медицинских книжек для всех работников столовых. Своевременность обязательных медицинских и профилактических осмотров работников столовой.

10. Анализ состояния, износа оборудования пищеблока, в том числе:

- соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического и холодильного и другого оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, обеспечение поверки и клеймение весоизмерительного оборудования.

- своевременность технического обслуживания и ремонта собственного технологического и (или) холодильного оборудования, содержание его в работоспособном состоянии.

11. Состояние складских помещений, условий хранения, соблюдение товарного соседства.

12. Численность детей для питания в столовой в день.

13. Анализ меню (разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания, соответствие ежедневного меню по дням примерному рациону (10- 14 дней).

14. Мониторинг потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций с целью совершенствования ежедневного меню на основании утвержденного двухнедельного меню.

15. Анализ осуществления контроля за поставкой продуктов питания:

- наличие материальной ответственности лиц, ответственных за качество и количество поставляемого в учреждение сырья и готовой продукции;

- осуществление входящего контроля продуктов питания в учреждение;

- осуществление контроля за соблюдением правил доставки пищевых продуктов (в специализированном отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении);

- осуществление контроля сроков годности и хранения продуктов питания, из которых осуществляется приготовление пищи (пограничный срок хранения поступающих продуктов не должен быть более половины от установленного срока хранения);

- анализ актов приемки пищевых продуктов;

- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность используемых продуктов питания, сырья;



осуществляющие санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия соответствующих мер реагирования;

– о направлении акта (справки) в случае выявления действий (бездействий), содержащих признаки состава уголовного преступления, в правоохранительные органы;

– о применении мер дисциплинарного взыскания к руководителям общеобразовательных учреждений в случае неадекватного (отсутствия) осуществления контроля за услугой по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации.

6. Устранение нарушений общеобразовательной организацией осуществляется в течение 30 к.д. с момента получения от учредителя акта (справки) по результатам проверки. В данный срок руководитель общеобразовательной организации обязан проинформировать учредителя о проведенных мероприятиях по устранению нарушений в письменной форме.

7. При получении учредителем информации о нарушениях в организации питания детей, которые могут привести к возникновению очагов массовых кишечных и инфекционных заболеваний, организуется внеплановое контрольное мероприятие в течение 3-х рабочих дней с момента получения информации, организуется проведение контрольного мероприятия в форме выездной проверки.

8. Вопросы и реализация контрольного мероприятия, проводимого на основании пункта 7, осуществляется в соответствии с пунктами 3, 4, 5 данного порядка.

9. Учредителем осуществляется мониторинг устранения общеобразовательной организацией выявленных нарушений не реже 1 раза в квартал.

1875

1875

10/10/10

10/10/10