



**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**УДМУРТ ЭЛЬКУНЫСЬ
ДЫШЕТОНЬЯ НО ТОДОСЬЯ
МИНИСТЕРСТВО**

П Р И К А З

28 ТОН 2021 №

94 ь

г. Ижевск

**Об утверждении регионального стандарта по организации
питания обучающихся**

Во исполнение Федерального закона от 01 марта ,2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и Указа Главы Удмуртской Республики от 9 июля 2020 года № 141 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Удмуртской Республики» п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Удмуртской Республики согласно приложению к настоящему приказу.

Министр

С.М. Болотникова

Приложение
к приказу Министерства образования
и науки Удмуртской Республики
от Дй?, №
ММ

**Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных и
муниципальных общеобразовательных организаций
Удмуртской Республики**

г. Ижевск

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Совершенствование системы управления сферой питания обучающихся общеобразовательных организаций
3. Требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций
4. Требования к организациям общественного питания общеобразовательных организаций, условиям, обеспечивающим качественное питание для обучающихся
5. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся общеобразовательных организаций
6. Требования к доставке, приему, хранению пищевых продуктов, продовольственного сырья
7. Требования к ассортименту, среднесуточным наборам пищевых продуктов (рационам)
8. Требования к формированию меню
9. Требования к организации обслуживания горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций
10. Требования к кадровому обеспечению и условиям труда персонала организаций общественного питания общеобразовательных организаций
11. Требования к обеспечению организационно-просветительской работы по формированию у обучающихся культуры здорового питания
12. Требования к осуществлению контроля за качеством питания обучающихся общеобразовательных организаций
13. Требования к осуществлению контроля за качеством организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
14. Требования к организации мониторинга сферы питания обучающихся общеобразовательных организаций
15. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций
16. Методика расчета стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций
17. Требования к процедурам определения поставщика продуктов питания или исполнителя услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
18. Требования к результатам реализации Регионального стандарта.

Приложение № 1. Памятка для представителей общественной комиссии, родительской общественности по контролю за качеством организации горячего питания обучающихся.

Приложение № 2. Памятка для самоконтроля общеобразовательной организацией качества организации горячего питания обучающихся.

1. Общие положения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Удмуртской Республики (далее - Региональный стандарт) разработан в рамках исполнения подпункта «а» пункта 5 перечня поручений от 24 января 2020 года № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года.

Основная цель применения Регионального стандарта - улучшение здоровья обучающихся, получающих общее образование (далее обучающиеся) в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях (далее - общеобразовательные организации), посредством совершенствования сферы школьного питания.

Задачи Регионального стандарта:

- повышение уровня безопасности при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- обеспечение качества и доступности питания, основанного на принципах здорового питания;
- установление единых требований к организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Региональный стандарт рекомендуется для использования в практической деятельности муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги по организации питания обучающихся или поставляющим (реализующим) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации на территории Удмуртской Республики.

Региональный стандарт выполняет методическую функцию, которая позволит разработать и реализовать модель организации питания обучающихся с учетом социально-экономических, климатических и других особенностей Удмуртской Республики, разработать планы мероприятий по совершенствованию сферы школьного питания, системы управления организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций.

2. Совершенствование системы управления сферой питания обучающихся общеобразовательных организаций

Для эффективного решения поставленных задач деятельность по рационализации школьного питания, системному, комплексному совершенствованию условий организации бесплатного здорового питания обучающихся должна быть направлена на реализацию комплекса мер, который включает в себя:

- разработку и реализацию перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в общеобразовательных организациях («дорожной карты»);

- формирование нормативной правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания;

- внедрение информационных технологий для систем питания, управления, контроля качества и безопасности продукции;

- использование современных эффективных технологий организации производства, транспортировки, реализации пищевой продукции;

создание по территориально-производственному признаку производственно-логистические комплексы, снабжающие продукцией школьные столовые;

- обеспечение закупок продуктов питания для школьных столовых, услуг по организации питания обучающихся;

- строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и обеденных залов общеобразовательных организаций;

- формирование межведомственной системы контроля качества организации питания;

проведение мониторинговых мероприятий регионального, муниципального уровней, уровня общеобразовательной организации, в том числе мониторинга здоровья обучающихся;

совершенствование подготовки специалистов, организацию повышения квалификации кадров в сфере школьного питания;

- осуществление информационно-пропагандистской кампании в СМИ и по другим каналам по формированию позитивного общественного мнения о деятельности муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций по обеспечению здорового и безопасного школьного питания (публикации в газетах, журналах, теле-радиопередачи, размещение информации на сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»);

- создание и сопровождение раздела «Организация питания в образовательных организациях» (в том числе раздела «Школьное питание») на официальных сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, раздела «Школьное питание» на сайтах общеобразовательных организаций, включая систематическую актуализацию размещенной информации: нормативно-правовых документов, новостной, отчетной информации о состоянии сферы питания обучающихся в соответствии с принципами здорового питания;

- размещение на сайтах общеобразовательных организаций примерного и ежедневного меню, утвержденного ассортимента дополнительного питания (при его наличии), информации о результатах проверок и мониторингов, о мероприятиях по вопросам здорового и безопасного питания (конкурсы,

лекции, семинары для родителей, закупка нового оборудования и т.д.);

включение в планы работы муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, и общеобразовательных организаций вопросов по развитию системы здорового питания обучающихся, повышение эффективности рассмотрения вопросов организации питания на совещаниях разного уровня;

- развитие конкурсного движения по выявлению лучшей школы по организации здорового питания обучающихся, методического конкурса среди педагогов, реализующих образовательную программу «Разговор о правильном питании» (на уровне муниципального образования и школы);

- создание муниципального банка лучших практик по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций с последующим размещением на официальном сайте муниципального органа, осуществляющего управление в сфере образования.

3. Требования к организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций

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

Питание обучающихся общеобразовательных организаций, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, должно быть организовано в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2,3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, изложенным в статье 2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

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

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам детей и подростков;

- удовлетворение физиологической потребности в макронутриентах (белки, жиры, и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологические активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми

волокнами и биологически активными веществами;

- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов, к состоянию пищеблока;

- исключение использования фальсифицированных продуктов, материалов и изделий.

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

Положения по организации здорового питания обучающихся конкретизированы в разделе II методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденных 18.05.2020 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - МР 2.4.0179-20).

При организации питания обучающихся в обязательном порядке следует обеспечить наличие горячего питания с учетом норм питания, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Под «горячим питанием» понимается здоровое питание, предусматривающее наличие в меню горячего первого и второго блюда или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (основание: статья 1 Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ).

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных организациях должны быть обеспечены учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ).

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвектоматами, в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

Решение вопросов здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций должно осуществляться при взаимодействии с представителями общественных организаций, родительской общественности, опекунских советов.

4. Требования к организациям общественного питания общеобразовательных организаций, условиям, обеспечивающим качественное питание для обучающихся

Для организации бесплатного горячего питания обучающихся должна быть создана техническая и инфраструктурная готовность школ, подтвержденная территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и другими требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся согласно СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

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

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

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций, требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2,4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании или модернизации пищеблока, а также процессам работы общеобразовательной организации (пропускная способность обеденных залов, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи, посадочных мест).

Исходя из типа пищеблока, в общеобразовательных организациях применяются следующие модели организации питания: полного цикла, доготовочной или раздаточной организации питания.

При общеобразовательных организациях с количеством обучающихся 320 человек и более в первую смену должны организовываться столовые, при меньшей численности обучающихся - буфеты-раздаточные. В начальных классах на четыре класса при численности 80 обучающихся допускается функционирование буфета общей площадью 30 м² с отпуском горячих блюд, доставляемых с базовой столовой.

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

В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где

функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания обучающихся может осуществляться на договорной основе в ближайших предприятиях общественного питания в установленное по графику время.

При удалении столовой от школы необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание от базовой столовой. При доставке готовых блюд и закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

Рекомендуемый минимальный перечень производственных помещений, оборудования, требования к используемой посуде, инвентарю, приборам изложены в СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в приложении 5 МР 2.3.6.0233-21.

При оснащении пищеблоков следует учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы, и виды, мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для школьных пищеблоков возможно производить в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20, раздел III).

При выборе формы оказания услуг по организации питания (далее - форма оказания услуг): самостоятельная организация питания или организация питания сторонней специализированной организацией необходимо учитывать существующий в школе опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг.

Выбор формы оказания услуг рекомендуется принимать с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. Должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) в процессе выработки решения, которые общеобразовательной организации необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым актом.

5. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов для питания обучающихся общеобразовательных организаций

Сырье, пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, предназначенные для питания обучающихся в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Продовольственное сырье растительного происхождения, выращенное в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках общеобразовательных организаций должно использоваться в питании обучающихся при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Виды сырья, которые не допускается использовать при производстве продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты, представлены в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для их здоровья (пункт 1 статьи 25 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

Требования к пищевым продуктам, материалам и изделиям содержатся в статье 9 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

Вся реализуемая продукция промышленного производства должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов должны быть установлены заказчиками в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе и заказчиками в соответствии с законодательством о закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц при осуществлении закупок пищевых продуктов и услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

6. Требования к доставке, приему, хранению пищевых продуктов, продовольственного сырья

Доставка, прием, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в общеобразовательные организации должны осуществляться при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, происхождение, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

При приеме пищевых продуктов животного происхождения, мяса, рыбы, молочной продукции, яиц птиц и других продуктов организации общественного питания обязаны применять Федеральную государственную

информационную систему в области ветеринарии «Меркурий» (далее - ФГИС), которая предназначена для учета электронных ветеринарных сопроводительных документов (ВСД), проведения электронной сертификации продукции, контролируемой Государственным ветеринарным надзором, отслеживания перемещения такой продукции по территории Российской Федерации. Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержден приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648.

Согласно приказу Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (п. 52 приложения 2) получателям продукции в ФГИС в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки продукции необходимо производить обязательные действия по подтверждению получения партии продукции - гашению ВСД.

При хранении продовольственного сырья, пищевых продуктов должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

7. Требования к ассортименту, среднесуточным наборам пищевых продуктов (рационам)

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, следует разрабатывать рацион питания, который должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Все продукты должны соответствовать Техническим регламентам Таможенного Союза.

Ассортимент основных пищевых продуктов и пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо формировать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент основных пищевых продуктов может меняться в пределах среднесуточного набора, рекомендуемого санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом социально-экономических, климатических и других особенностей Удмуртской Республики.

Для реализации принципов здорового питания рекомендуется уменьшение количества потребляемых кондитерских, колбасных изделий, сахара, соли, дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно (МР 2.4.0179-20, раздел II).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукцию отечественного производства, в том числе продукты

повышенной пищевой и биологической ценности, производство которой осуществляется в Удмуртской Республике (хлебобулочные, кондитерские изделия, молочные (кисломолочные) продукты, напитки, обогащенное яйцо и др.);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара, соли.

Удмуртская Республика является эндемичной территорией по йоду, в связи с этим в питании обучающихся необходимо использовать йодированную поваренную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

В целях профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) детей не допускаются для реализации в общеобразовательных организациях неразрешенные в питании обучающихся продукты и блюда перечень которых изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

Среднесуточные наборы продуктов могут быть использованы как в практической работе по организации питания обучающихся в школе, так и для индивидуального (домашнего) рационального питания.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, а также перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании данной категории детей, представлены в методических рекомендациях «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее - МР 2.4.0162- 19).

Для организации дополнительного питания в общеобразовательных организациях может быть использована установка вендинговых (торговых) аппаратов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы следует составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Требования к формированию примерного меню

Для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций здоровым питанием необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель.

Примерное меню следует разрабатывать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР

2.4.0179-20, раздел 11).

При формировании меню должны соблюдаться принципы рационального, щадящего питания, учитываться потребительские и вкусовые предпочтения обучающихся, требования по массе порций (блюд), национальные, конфессиональные и регионально-климатические особенности.

Меню должно учитывать физиологическую потребность организма в энергии и пищевых веществах, а также фактические энергозатраты ребенка, быть разнообразным, безопасным и сбалансированным, включать продукты для детского питания, обогащенные витаминами, минералами, бифидобактериями.

Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающихся должна определяться в соответствии с нормами и требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Основу меню должны составлять рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций.

Меню не должно содержать пищевые продукты и блюда, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений).

Варианты базового меню для разработки предложены в МР 2.4.0179-20.

На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, муниципальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню, согласованному в установленном порядке.

Согласно МР 2,4.0162-19 примерное меню для обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз), разрабатывается с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в общеобразовательной организации примерному меню рекомендуется разрабатывать приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Набор технологических карт на блюда для питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержится в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19.

Примерное и ежедневное меню необходимо размещать на информационных стендах, официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и других информационных ресурсах.

9. Требования к организации обслуживания горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций

Обслуживание обучающихся горячим питанием должно быть организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

График питания обучающихся в столовой следует разрабатывать администрацией школы совместно с руководством столовой с учетом необходимости стопроцентного обеспечения обучающихся горячими завтраками.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам, рекомендуется:

- внедрение системы гибких перемен (гибкое или скользящее расписание): учебные занятия для обучающихся начальных классов могут начинаться раньше (но не ранее 8 часов утра) или позже начала учебных занятий для обучающихся 5-11 классов (с учетом режима Гой и 2-ой смены) и соответственно время перемен для 1-4 классов не совпадет со временем перемен для 5-11 классов;

- введение в расписание, режим дня урока «Разговор о правильном питании». В рамках урока обучающиеся начальных классов смогут получать горячее питание (часть времени урока) и обучаться по образовательной программе «Разговор о правильном питании» или по иным разработанным учебным курсам.

Питание для обучающихся, страдающих заболеваниями, требующими индивидуального подхода к его организации, способы их обслуживания необходимо осуществлять с учетом МР 2.4.0162-19.

В случае, если принимается решение об организации питания данной категории детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется совместно с родителями определить порядок их хранения, упаковки и маркировки, создать условия для приема пищи, определить режим питания ребенка.

Питание обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, должно быть организовано под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

10. Требования к кадровому обеспечению и условиям труда персонала организаций общественного питания общеобразовательных организаций

Обеспечение качественного и безопасного питания в общеобразовательных организациях зависит от наличия профессионального

штата квалифицированных специалистов. Штатное расписание персонала организаций общественного питания образовательных организаций формируется исходя из количества питающихся, наличия/отсутствия линий раздачи, наличия буфета, режима работы столовой.

Персонал предприятий общественного питания всех организационно - правовых форм и форм собственности должен иметь профессиональное образование и (или) профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и (или) пройти профессиональную подготовку, в том числе на рабочем месте.

Основными критериями оценки персонала, которые необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, являются:

- уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;

- знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья обучающихся;

- знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

- знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

Персонал должен повышать квалификацию в соответствии с действующим законодательством.

Допуск к работе персонала должен осуществляться в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 6Юн «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», при наличии медицинской книжки установленного образца с результатами обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований).

Условия труда работников организаций питания общеобразовательных организаций должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях создания условий для эффективного развития региональной системы школьного питания, приобретения и закрепления на практике профессиональных знаний, умений и навыков специалистов, обеспечивающих организацию школьного питания, изменения мотивационных установок педагогических и руководящих работников общеобразовательных учреждений к деятельности по пропаганде культуры здорового питания обучающихся в Удмуртской Республике функционирует стажировочная площадка по направлению «Совершенствование организации школьного питания» (на базе БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» с привлечением предприятий, организаций различных форм собственности по вопросам образовательной деятельности).

11. Требования к обеспечению организационно-просветительской работы по формированию у обучающихся культуры здорового питания

Общеобразовательная организация - один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся необходимо осуществлять по следующим направлениям:

- рациональная организация питания;
- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;
- просветительская работа с обучающимися и их родителями (законными представителями).

Работа по данным направлениям должна носить системный характер, проводиться с учетом возрастных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента.

Педагоги, работающие в сфере формирования у обучающихся культуры здорового питания, должны иметь профессиональную подготовку.

Общеобразовательная организация должна обеспечить методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по указанному направлению.

Программы формирования культуры здорового питания должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов, приемов обучения и воспитания.

Рекомендуется внедрение федеральной образовательной программы «Разговор о правильном питании», разработанной ФГНУ «Институт возрастной физиологии» РАО, проведение мастер-классов лучших педагогов общеобразовательных организаций, работающих по программе.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу следует использовать разнообразные формы взаимодействия с обучающимися и их родителями (законными представителями):

познавательной деятельности (общественные форумы знаний, творческие отчеты, тематические конференции о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классы, совместные олимпиады, КВН, родительские собрания и др.);

трудовой деятельности (оформление кабинетов, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.);

досуга (совместные праздники, конкурсы, турниры, подготовка концертов, спектаклей по теме здорового питания и др.).

В рамках работы с родителями (законными представителями) обучающихся по формированию культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни педагогам необходимо решать следующие задачи:

- просветительские: способствовать пониманию необходимости

формирования здорового питания детей, организации рационального питания, профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей, просвещение родителей (законных представителей) в вопросах здорового питания;

- консультативная: уметь находить методы эффективного воздействия на ребенка;

- коммуникативная: получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания, информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях своего народа, формировать чувства уважения к культуре и традициям других народов.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должно быть реализовано через: оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков, издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом питании для обучающихся и их родителей (законных представителей); размещение материалов на сайте общеобразовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Необходимо разработать рекомендации родителям (законным представителям) по питанию детей в выходные и праздничные дни в целях гармонизации их питания в школе и в семье.

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей) может осуществляться с учетом рекомендаций, разработанных сотрудниками ФГНУ «Институт возрастной физиологии» РАО, изложенных в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731.

12. Требования к осуществлению контроля за качеством питания обучающихся общеобразовательных организаций

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

Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться медицинским работником и администрацией школы, а также представителями общественных организаций, родительской общественности.

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

- осуществление контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- соблюдение требований качества и безопасности, срока годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

Согласно Техническому Регламенту таможенного союза ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15.02.2015 на предприятиях, которые занимаются производством пищевой продукции, должна быть внедрена система качества ХАССП.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР)) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. Суть ее заключается в анализе опасностей и определении контрольных критических точек (ККТ), которые следует постоянно держать на особом контроле.

Программа ХАССП - это система, объединяющая:

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.);

подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии;

- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;

- анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов.

В целях контроля за качеством готовой кулинарной продукции, пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на школьные пищеблоки, должен проводиться их бракераж, результаты которого заносятся в соответствующие журналы по формам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13. Требования к осуществлению контроля за качеством организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

В целях осуществления эффективного и регулярного с установленной периодичностью контроля за качеством организации бесплатного горячего питания обучающихся необходимо принятие следующих мер:

создание межведомственных рабочих групп с участием представителей региональных государственных органов исполнительной власти, органов местного самоуправления, муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общественных организаций, территориальных отделов управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике, экспертов Общероссийского народного фронта в Удмуртской Республике, организаций, оказывающих услуги в сфере общественного питания, и др.;

- создание муниципальными органами, осуществляющими управление в

сфере образования, общественного совета по контролю за качеством организации школьного питания;

- формирование системы контроля за качеством организации питания обучающихся на уровне школы:

создание общественной комиссии по контролю с участием родителей (законных представителей) и обучающихся (памятка в приложении № 1 к Региональному стандарту);

осуществление ежедневного контроля за организацией питания обучающихся представителями администрации школы (памятка для самоконтроля в приложении № 2 к Региональному стандарту);

- участие представителей родительской общественности в отборе поставщика услуг по организации питания;

- внедрение системы мониторинга обратной связи по вопросу организации горячего питания обучающихся с использованием следующих способов:

традиционная книга отзывов;

анкетирование участников образовательных отношений: обучающихся, родителей (законных представителей), педагогических работников;

раздела «Обратная связь», созданного на официальных сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций;

«телефона доверия» (номера необходимо разместить на сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций, на информационных стендах в школах) и др.

Основными направлениями деятельности общественных комиссий должны быть:

- разработка предложений в адрес руководителя общеобразовательной организации по улучшению рациона питания обучающихся;

- контроль за качеством организации питания обучающихся;

- разработка рекомендаций по устранению недостатков в организации горячего питания, выявленных по итогам проведенного контроля;

- контроль за выполнением разработанных рекомендаций.

Критерии оценки родительского контроля конкретизированы в методических рекомендациях, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20). Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на руководителя школы.

Общественные комиссии периодически (не реже 1 раза в квартал) отчитываются о работе по осуществлению контроля и выполнению данных им поручений на совещаниях при руководителях муниципального органа, осуществляющего управление в сфере образования, или общеобразовательной

организации.

Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.).

Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа представителей общественных организаций, родительской общественности, опекунских советов в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями (законными представителями) обучающихся на организацию питания.

14. Требования к организации мониторинга сферы питания обучающихся общеобразовательных организаций

Повышение эффективности процесса улучшений в сфере питания в общеобразовательных организациях, результатом которого является укрепление состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) организацией и качеством питания, возможно осуществить путем принятия управленческих решений на основе постоянного мониторинга организации питания.

С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания необходимо проводить мониторинговые мероприятия на региональном, муниципальном уровнях, на уровне общеобразовательной организации:

- мониторинг организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, включающего показатель охвата горячим питанием, изучение степени удовлетворенности участников образовательных отношений качеством горячего питания обучающихся и его организацией;

- мониторинг состояния здоровья обучающихся;

- мониторинг соответствия пищеблоков и столовых общеобразовательных организаций Региональному стандарту;

- мониторинг организации работы общеобразовательных организаций в федеральной государственной информационной системе «Меркурий», своевременного гашения ВСД;

- мониторинг температуры готовых блюд (в каждый прием пищи): администрацией общеобразовательной организации еженедельно, родителям (законным представителям) - в день посещения школьной столовой. Контрольный замер температуры блюд осуществляется при накрытии столов, повторный замер - по приходу детей в обеденный зал.

Содержание мониторинга организации системы питания должно быть синхронизировано с ежегодным всероссийским мониторингом, проводимым Министерством просвещения Российской Федерации, и включать показатели,

существенные для региона и муниципальных образований.

Примерные показатели мониторинга горячего питания представлены в разделе V МР 2.4.0179-20.

Результаты мониторингов, оформленных документально, необходимо использовать для реализации мероприятий по улучшению организации горячего питания обучающихся, состояния их здоровья.

15. Финансовое обеспечение питания обучающихся общеобразовательных организаций

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Бюджету Удмуртской Республики могут предоставляться субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации.

Обеспечение питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Удмуртской Республики, за счет бюджетных ассигнований регионального бюджета осуществляется в порядке, установленном Правительством Удмуртской Республики, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - в порядках, установленных органами местного самоуправления.

Субсидии, выделяемые на софинансирование расходных обязательств по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - Субсидии), предоставляются Министерством образования и науки Удмуртской Республики, как главным распорядителем бюджетных средств, получателям субсидии ~ муниципальным образованиям (муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования).

Субсидии из республиканского бюджета предоставляются в соответствии с Правилами, утвержденными Правительством Удмуртской Республики, на основании соглашений, заключенных между Министерством образования и науки Удмуртской Республики и администрациями муниципальных образований (далее - МО) в соответствии с:

- Бюджетным кодексом Российской Федерации;

- постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу «Развитие образования».

- Законом Удмуртской Республики от 25.12.2020 № 85-РЗ «О бюджете Удмуртской Республики на 2021 год и плановый период 2022 и 2023 годы»;

- Законом Удмуртской Республики от 21.03.2014 №11-РЗ «О реализации полномочий в сфере образования»;

- постановлением Правительства Удмуртской Республики от 04.09.2013 № 391 «Об утверждении государственной программы Удмуртской Республики «Развитие образования».

Субсидии из местных бюджетов предоставляются на организацию питания обучающихся на основании соглашения, заключаемого с муниципальным органом, осуществляющим управление в сфере образования, в соответствии с типовой формой, установленной финансовым органом муниципального образования для соответствующего вида субсидии с учетом статьи 78 Бюджетного кодекса Российской Федерации, постановления Правительства Российской Федерации от 06.09.2016 № 887 «Об общих требованиях к нормативным правовым актам, муниципальным правовым актам, регулирующим предоставление субсидий юридическим лицам (за исключением субсидий государственным (муниципальным) учреждениям), индивидуальным предпринимателям, а также физическим лицам - производителям товаров, работ, услуг» исходя из средств, предусмотренных на такие цели в бюджете соответствующего муниципального образования.

16. Методика расчета стоимости питания обучающихся общеобразовательных организаций

При оказании услуг по организации питания общеобразовательной организацией самостоятельно, средняя стоимость питания на одного обучающегося рассчитывается, исходя из примерного меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При оказании услуг по организации питания предприятиями общественного питания (независимо от их правовой организационной формы) средняя стоимость услуги питания на одного обучающегося в день, рассчитывается, исходя из основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также дополнительного питания и индивидуального меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом стоимости набора продуктов, входящих в ежедневное меню и размером наценки, установленной постановлением Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012 № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике», а именно:

не более 60% к ценам закупа сырья, используемого для приготовления кулинарной продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий на продукцию собственного производства;

не более 30% к цене закупа на покупные товары (в том числе хлеб и хлебобулочные изделия), реализуемые в потребительской упаковке или с осуществлением дополнительной обработки.

17. Требования к процедурам определения поставщика продуктов питания или исполнителя услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

В зависимости от формы организации питания обучающихся (силами образовательной организации или путем передачи этих функций сторонней организации) осуществляется либо закупка продуктов питания, либо отбор исполнителя услуг по организации питания.

В случае организации питания обучающихся общеобразовательной организацией самостоятельно закупка продуктов питания должна осуществляться в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ) или на основании Положения о закупках, разработанного в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - Федеральный закон № 223-ФЗ), преимущественно конкурентными способами: аукцион, конкурс, запрос котировок.

Организации, осуществляющие закупки в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ на поставку продуктов питания, обязаны использовать типовой контракт, утвержденный приказом Минсельхоза России от 19.03.2020 № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания».

Отбор организаций общественного питания осуществляется образовательными организациями в соответствии с положениями законодательства о закупочной деятельности, нормативным правовым актом, регулирующим предоставление субсидий организаторам общественного питания, Бюджетным кодексом Российской Федерации, постановлением Правительства Российской Федерации от 06.09.2016 № 887 «Об общих требованиях к нормативным правовым актам, муниципальным правовым актам, регулирующим предоставление субсидий юридическим лицам (за исключением субсидий государственным (муниципальным) учреждениям), индивидуальным предпринимателям, а также физическим лицам производителям товаров, работ, услуг».

Нормативный правовой акт, регулирующий предоставление субсидий организаторам общественного питания, должен содержать типовые критерии отбора организаций общественного питания:

1. Наличие складских и производственных помещений (оценка

производится исходя из наличия необходимого количества складских и производственных помещений у исполнителя).

2. Наличие транспортных средств для перевозки продуктов, в том числе скоропортящихся, и готовой пищи (оценка проводится исходя из необходимого количества у исполнителя транспортных средств).

3. Наличие у исполнителя профильных специалистов (поваров, технологов общественного питания и др.);

4. Наличие опыта (с учетом правопреемства) в сфере оказания услуг общественного питания не менее трех лет, подтвержденного исполненными контрактами (договорами).

Данный перечень является открытым.

При осуществлении отбора организатора общественного питания не конкурентным способом, отбор исполнителя услуг по организации питания может осуществляться общеобразовательными организациями совместно с родительской общественностью.

При заключении договоров и контрактов на оказание услуг по организации питания заказчикам рекомендуется определить требования к:

- объему услуг (количество завтраков, обедов и полдников при наличии групп продленного дня);

- безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;

- сопроводительным документам;

- обеспечению пищеблока квалифицированными кадрами;

- графику оказания услуг;

- примерному и индивидуальному меню;

- к формированию стоимости питания.

При формировании стоимости питания не допускается превышение предельной величины наценки, установленной постановлением Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012 № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике».

18. Требования к результатам реализации Регионального стандарта

Контроль за выполнением Регионального стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется Министерством образования и науки Удмуртской Республики.

Ожидаемым результатом использования Регионального стандарта должны стать разработанные и внедренные модели организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, сформированные на основе принципов, учитывающих специфику региональных особенностей,

позволяющие создать условия для стопроцентного охвата обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Удмуртской Республики здоровым горячим питанием.

Памятка для представителей общественной комиссии, родительской общественности по контролю за качеством организации горячего питания обучающихся

1. Наличие графика работы школьной столовой
2. Наличие утвержденного и согласованного примерного меню,
3. Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд (размещено у линии раздачи).
4. Наличие утвержденного и согласованного ассортимента дополнительного питания обучающихся (если оно организовано в школе), соответствие фактического ассортимента дополнительного питания утвержденному,
5. Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры.
6. Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.
7. Наблюдение за проведением членами бракеражной комиссии бракеража готовой продукции (оценки качества блюд).
8. Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов.
9. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, столовой мебели (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря), наличие салфеток на столах и т.п.
10. Наличие санитарных книжек у персонала школьного пищеблока. Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой санитарной одежды, перчаток, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком), наличие одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами (в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУШ-19)).
11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами.
12. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал.
13. Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, мыла, бумажных или электрополотенец.
14. Своевременность накрытия столов и прихода обучающихся в столовую.
15. Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи.

16. Проведение выборочного опроса обучающихся (после приема пищи) об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд, выявление вкусовых предпочтений детей и нелюбимых блюд.

17. Наблюдение полноты потребления блюд и продукции дополнительного меню, определение «Индекса несъедемости».

18. Организация питьевого режима в школе.

19. Наличие информационного стенда в обеденном зале, на котором размещены документы, по организации школьного питания: приказ школы об организации питания обучающихся на учебный год (с утверждением состава бракеражной комиссии), график приема пищи (режима питания) обучающимися и график дежурства педагогических работников в обеденном зале, утвержденных руководителем школы, примерное меню, СанПиНы и др.

20. Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений:

- наличие стенда с информацией о здоровом питании, размещенном в доступном для родителей (законных представителей) месте, периодичность обновления информации;

- реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания;

- проведение массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у обучающихся культуры питания, их эффективность.

Памятка для самоконтроля общеобразовательной организацией
качества организации горячего питания обучающихся

1. Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд (размещено у линии раздачи).

2. Наличие утвержденного и согласованного ассортимента дополнительного питания обучающихся (если оно организовано в школе), соответствие фактического ассортимента дополнительного питания утвержденному.

3. Контроль за работой членов бракеражной комиссии (исключить формальный подход к проведению оценки качества готовых блюд).

4. Контроль за ежедневным ведением необходимой документации на пищеблоке (бракеражных журналов и других документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами).

5. Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры (представителями администрации школы).

6. Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

8. Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов.

9. Санитарное состояние обеденного зала (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря), производственных помещений школьной столовой.

10. Контроль соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока: наличие чистой санитарной одежды, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком.

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами.

12. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены детьми: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, бумажных или электрополотенец, чистота раковин.

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

14. Соблюдение культуры питания обучающимися во время приема пищи.

15. Проведение выборочного опроса обучающихся о вкусовых качествах приготовленных блюд (после приема пищи), наблюдение полноты потребления горячих блюд и продукции дополнительного меню, определение «непопулярных» блюд у детей.

16. Контроль организации доставки готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблок: наличие специального транспорта, отделка кузова материалом, поддающимся санитарной обработке, наличие промаркированной тары для перевозки пищевых продуктов, отсутствие контакта при транспортировке продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов.

17. Контроль качества поступающей на пищеблок продукции, предотвращение поступления фальсифицированной продукции.

18. Своевременное гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) в федеральной государственной информационной системе «Меркурий».

19. Наличие на информационном стенде документов по организации школьного питания: приказа школы об организации питания обучающихся на учебный год (с утверждением состава бракеражной комиссии), графика приема пищи (режима питания) обучающимися и графика дежурства педагогических работников в обеденном зале, утвержденных руководителем школы, утвержденного и согласованного примерного меню для обучающихся, СанПиНы и др.

20. Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений.

21. Актуализация информации на стенде о здоровом питании, размещенном в доступном для родителей (законных представителей) месте.

22. Включение в планы работы общеобразовательной организаций вопросов по развитию сферы школьного питания, расширение их тематики. Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях разного уровня.