

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

15.08.2022

№ 1483

Об утверждении единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Тульской области

В целях организации качественного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «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, расположенных на территории Тульской области», на основании Положения о министерстве образования Тульской области, утвержденного постановлением правительства Тульской области от 29.01.2013 № 16, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Тульской области (далее - Стандарт) (Приложение).

2. Руководителям государственных общеобразовательных организаций Тульской области обеспечить организацию горячего питания обучающихся 1 - 4 классов государственных образовательных организаций, расположенных на территории Тульской области, в соответствии со Стандартом.

3. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, обеспечить организацию питания обучающихся 1 - 4 классов муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Тульской области, в соответствии со Стандартом.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

5. Приказ вступает в силу со дня опубликования.

Министр образования
Тульской области



А.А. Шевелева

ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся
1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных
организаций, расположенных на территории Тульской области

1. Общие положения

1.1. Настоящий единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Тульской области (далее — Стандарт, питание и обучающиеся соответственно), устанавливает и систематизирует условия предоставления указанной услуги.

1.2. Стандарт разработан в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации и Тульской области.

1.3. Основные задачи Стандарта:
обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований:
к организации питания обучающихся в образовательных организациях;
к организациям, обеспечивающим питание обучающихся образовательных организаций;
к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации;
к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
к обеспечению контроля качества организации питания обучающихся;
к организации мониторинга питания;
к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

2. Требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях

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

2.2. Основными принципами здорового питания являются:
соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

2.3. Согласно статье 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся образовательных организаций возлагается непосредственно на образовательные организации.

Питание обучающихся организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организации питания.

При организации питания обучающихся руководствуются постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Руководителем федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г. (далее - МР 2.4.0179-20).

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

2.5. В образовательных организациях обучающиеся в зависимости от смены обучения обеспечиваются питанием в виде горячего завтрака или обеда.

2.5.1. Обучающиеся в первую смену обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.5.2. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

Не допускается замена обеда завтраком. Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака.

2.5.3. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 7 — 11 лет должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35% от суточной калорийности).

2.6. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, меню дополнительного питания, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в специализированном (диетическом) питании, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

2.6.1. Основное (организованное) меню для обучающихся разрабатывается на основе единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7 - 11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области (далее - единое примерное меню).

Единое примерное меню утверждается министерством образования Тульской области на каждый учебный год.

Единое примерное меню и на его основе основное (организованное) меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

2.6.2. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

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

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

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Основное (организованное) меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе основных пищевых веществ.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом их пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или с подтверждаемыми расчетами пищевой ценности и стоимости применяем

2.6.3. Организация общественного питания детей, нуждающихся в специализированном (диетическом) питании, осуществляется в общеобразовательных организациях в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании разрабатывается отдельное меню с утвержденным набором продуктов для конкретной патологии. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. В этом случае организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с пунктом 8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6.4. В организованных детских коллективах в образовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

2.6.5. Информация о питании детей, в том числе имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном

зале, на доске (стенде) информации, на сайте образовательной организации и т.п.).

2.7. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией.

2.7.1. В том случае, когда питание обучающихся образовательной организации обеспечивается ее собственными силами:

осуществляется калькуляция ежедневных рационов в рамках выделяемого финансирования;

основное (организованное) меню, включающее питание на период не менее двух недель, разрабатывается в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, утверждается руководителем образовательной организации;

закупка продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд;

ассортимент закупаемой образовательными организациями пищевой продукции и продовольственного сырья должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы согласно меню, на основании требований санитарного законодательства.

При организации питания образовательной организацией самостоятельно ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

2.7.2. В том случае, когда питание обучающихся образовательной организации обеспечивается путем передачи соответствующих функций сторонней организации:

при размещении заказа на закупку услуги по организации питания в общеобразовательной организации государственным (муниципальным) заказчиком необходимо использовать единый вариант основного (организованного) меню, а также типовой пакет документов для осуществления закупок на оказание услуг по организации питания, на поставку продуктов питания, утвержденный министерством образования Тульской области;

основное (организованное) меню, включающее питание на период не менее двух недель, согласовывается руководителем образовательной организации, утверждается руководителем предприятия общественного питания, прошедшего конкурсный отбор на право заключения контракта на организацию питания в образовательной организации;

ассортимент продовольственного сырья и пищевой продукции, используемый для оказания услуги по организации питания обучающихся образовательной организации, должен соответствовать перечню

продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), согласно утвержденному меню;

образовательные организации заключают контракты на основании доведенного до заказчика объема прав в денежном выражении на очередной финансовый год на принятие и (или) исполнение обязательств в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

2.8. Организация горячего питания в образовательных организациях осуществляется за счет средств нескольких источников — собственных средств родителей, целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий обучающихся. При этом необходимо учитывать, что большая часть финансовых средств в школьном питании — это собственные средства родителей. С учетом преобладания этого источника финансирования рекомендуется при принятии решений, касающихся организации питания обучающихся, учитывать мнение родительской общественности.

3. Требования к организациям, обеспечивающим питание обучающихся образовательных организаций

3.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся, получающих начальное общее образование.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока. Учитывается количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.

Исходя из типа пищеблока в каждой образовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

3.1.1. При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке образовательной организации.

На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной

обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

3.1.2. При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности.

На доготовочных пищеблоках образовательных организаций остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

3.1.3. При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на предприятия общественного питания. Пищеблоки образовательных организаций не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

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

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

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

Для реализации принципов рационального, здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 человек). Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения

условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года образовательная организация принимает меры по проведению технического контроля исправности технологического оборудования. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

3.5. Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживающих требуемый температурный режим.

3.6. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» (далее - СП 2.4.3648-20).

3.7. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

3.8. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции организация питания обучающихся проводится в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

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

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, установленным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил»; техническим регламентам, утвержденным решениями Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза

«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 09.10.2013 № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 «О введении в действие санитарных правил».

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста, изложенные в Решении Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»).

4.5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

4.7. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», а также решению Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».

4.8. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»,

постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации», решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

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

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

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

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

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

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

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

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

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

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

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

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

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

5.5. Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная в соответствии с приказом руководителя образовательной организации.

Выдача готовой пищевой продукции обучающимся должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией, независимо от способа организации питания (собственными силами образовательной организации или сторонней организацией по договору). Результаты контроля качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

В бракеражные комиссии при образовательных организациях рекомендуется включать представителей родительской общественности.

5.6. В целях минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих блюд, супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.7. Для создания условий обеспечения качества приготовления кулинарной продукции разрабатываются необходимые документы:

технологический паспорт пищеблока;

план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;

план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ;

план технологического переоснащения пищеблока столовой с учетом модели предоставления питания;

перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;

план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий);

программа производственного контроля на основе принципов ХАССП.

5.8. Обязательный минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой общеобразовательной организации и базовых предприятий изложен в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

6.1. Условия труда работников организаций, обеспечивающих питанием обучающихся образовательных организаций, должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. К работе допускаются лица, соответствующие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

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

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с Национальным календарем прививок, утвержденным приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125н.

6.4. Руководитель образовательной организации (в том случае, когда основное (организованное) меню, включающее питание обучающихся образовательной организации, обеспечивается ее собственными силами), руководитель предприятия общественного питания (в том случае, когда основное (организованное) меню, включающее питание обучающихся образовательной организации, обеспечивается путем передачи соответствующих функций сторонней организации) направляют работников, обеспечивающих питание обучающихся, на обучение (повышение квалификации) не реже одного раза в три года в целях поддержания их профессиональной компетенции и повышения квалификации в области организации социального питания, обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

Обучение (повышение квалификации) осуществляется в профессиональных образовательных организациях, в том числе в образовательных организациях в соответствии со стандартами WorldSkills Russia, с обязательным внесением данных в федеральную информационную систему «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении».

7. Обеспечение контроля качества организации питания обучающихся

7.1. Независимо от формы организации питания ответственность за организацию питания обучающихся общеобразовательных организаций возлагается на руководителя образовательной организации.

7.2. Передача на аутсорсинг услуг по организации питания в образовательной организации не освобождает руководителя образовательной организации от необходимости проведения контроля. Контроль и ответственность сторон устанавливаются на основании договора и нормативных правовых актов Российской Федерации.

7.3. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания обучающихся руководитель образовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и (или) административно-управленческого персонала.

При обеспечении питания обучающихся образовательной организации сторонней организацией соответствующие функции выполняют организации общественного питания, обладающие опытом организации питания в учреждениях социальной сферы, необходимой материально-технической базой, специализированным автотранспортом для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, имеющие в штате

высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологов, бухгалтеров-калькуляторов, шеф-поваров, поваров).

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

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

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

7.5. Критерии контроля продовольственного сырья и пищевой продукции:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и др.);

соответствие графику поставки по времени;

наличие сопроводительной документации: бухгалтерской товаросопроводительной (накладной, счета-фактуры и других документов, предусмотренных контрактом); документов о происхождении продукта; документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции техническим регламентам Таможенного союза (в форме подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; государственной регистрации специализированной пищевой продукции; ветеринарно-санитарной экспертизы);

соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и другие условия транспортировки);

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

контроль соответствия видов и наименований поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции маркировке на упаковке и в товаросопроводительной документации;

контроль принадлежности продовольственного сырья и пищевой продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

7.6. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами

предметов производственного окружения.

7.7. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации образовательной организации. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

7.8. Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (статья 7 Закона Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в локальных актах образовательной организации.

Родительский контроль организации питания обучающихся в образовательных организациях осуществляется в соответствии с:

Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020);

Методическими рекомендациями (Порядком) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10).

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе школьной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным актом образовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

7.9. Информация об условиях организации питания обучающихся должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также на официальном сайте образовательной организации и организации общественного питания.

В случае изменения меню такая информация должна публиковаться на официальном сайте образовательной организации и организации общественного питания с указанием причины изменения.

7.10. Согласно постановлению Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 на официальном сайте образовательной организации размещается:

- ежедневное меню горячего питания обучающихся;
- информация о наличии диетического меню в образовательной организации;
- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания обучающихся;
- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации;
- формы обратной связи для родителей (законных представителей) обучающихся;
- ответы на вопросы родителей по питанию.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических правил и норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на руководителя образовательной организации.

8. Организация мониторинга питания

8.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят: министерство образования Тульской области, учредители образовательных организаций, органы местного самоуправления, органы управления образовательной организацией.

- 8.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:
- количество обучающихся в 1 - 4 классах;
 - количество обучающихся в первую смену в 1 - 4 классах;
 - количество обучающихся во вторую смену в 1 - 4 классах;
 - тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье; столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные); буфеты-раздаточные);
 - количество посадочных мест в обеденном зале;
 - наличие меню, соответствующего требованиям Стандарта;
 - наличие родительского (общественного) контроля организации питания обучающихся;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
 - удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

8.3. Принятие эффективных управленческих решений осуществляется на основе постоянного всестороннего мониторинга, стандартизации процедур на всей территории Тульской области и предоставления оперативных, открытых данных об организации питания в каждой образовательной организации путем организации работы:

сервиса «Меню дня» на портале «Электронное образование Тульской области» (<https://sgo.edu71.ru/>) – стартовой странице электронного дневника (далее - Сервис);

региональной системы управления школьным питанием «1С: Плановое питание. КОРП» на платформе 1С: Предприятие 8 (далее – региональная система управления школьным питанием).

Сервис обеспечивает:

знакомство родителей (законных представителей) с ежедневным меню, возможность ежедневной оценки внешнего вида блюд (фото меню);

осуществление мониторинга предоставления обучающимся качественного питания.

Путем применения региональной системы управления школьным питанием создаются условия для разработки и применения единых стандартов организации питания – процессов организации питания, технологии приготовления блюд, оценки качества питания, оперативного получения сводных данных по фактической информации о функционировании пищеблоков, что в свою очередь снижает риски нарушения здоровья детей, связанные с пищевым фактором.

Работа в указанных системах, вне зависимости от типа пищеблока, является обязательной для образовательных организаций, обеспечивающих питание обучающихся образовательных организаций, расположенных на территории Тульской области.

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

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

9.2. Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента.

9.3. Программы учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательной организации, отдельные разделы, модули программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования

по формированию культуры здорового питания, должны включать информацию:

о принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;

свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

способах приготовления пищи с учетом 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.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания с опорой на практико-ориентированное обучение.

9.4. Ведение просветительской работы с родителями (законными представителями) обучающихся по формированию культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни.

9.5. Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации реализуется через:

оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;

размещение материалов на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.
