

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Ростов-на Дону, 2021 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения _____	6
1.1 Область применения _____	6
1.2 Цели и задачи _____	6
1.3 Термины и определения _____	7
2 Требования к меню, методика его формирования, примерное меню _____	12
2.1 Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах _____	13
2.2 Требования к разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения и допустимые нормы замены одних продуктов другими _____	14
2.3 Требования и порядок разработки вариантов регионального меню _____	21
2.4 Организация диетического (лечебного) питания в общеобразовательных организациях Ростовской области _____	26
3 Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе дополнительные (финансовое, информационное и материально-техническое обеспечение) _____	30
3.1 Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях _____	30
3.2 Требования к безопасности и функциональным характеристикам оборудования, тары, посуды, применяемых на предприятиях общественного питания общеобразовательных организаций _____	32
3.3 Региональная (муниципальная) система организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, приоритетные направления ее развития _____	33

3.4	Применение современных информационных технологий в управлении организацией питания и организации ведомственного контроля. Структура, порядок разработки применения региональной информационной системы управления организацией питания _____	37
3.5	Планирование материально-технического обеспечения объектов общественного питания в общеобразовательных организациях оборудованием за счет средств бюджета Ростовской области _____	42
4	Требования к качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации _____	46
4.1	Общие обязательные требования к безопасности пищевых продуктов, производству и оказанию услуг общественного питания _____	46
4.2	Основные требования к качеству пищевых продуктов, производству и оказанию услуг по питанию в общеобразовательных организациях, порядок разработки требований к безопасности и качеству при размещении заказов _____	47
4.3	Содержание мероприятий и взаимодействие региональных органов исполнительной власти по обеспечению безопасности и качества питания в общеобразовательных организациях _____	55
4.4	Система работы общеобразовательной организации по организации питания _____	58
4.5	Требования к школьной столовой _____	62
5	Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций _____	68
6	Требования к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях. Источники финансирования школьного питания, варианты оплаты, использование систем безналичной оплаты школьного питания _____	84
6.1	Региональная система взаимодействия органов государственной власти и разработки проектов нормативных актов для определения льготных _____	

категорий обучающихся и обоснования выделения необходимых объемов финансирования из бюджета Ростовской области _____	84
6.2 Обоснование и применение форм оплаты питания обучающихся, учета и отнесения расходов на организацию питания за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников _____	88
7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, организации подготовки специалистов, повышению их квалификации, штатным нормативам, условиям труда персонала Направления работы по восполнению дефицита кадров работников пищеблока, повышению их профессиональной компетентности _____	88
7.1 Типовые штатные нормативы содержания персонала пищеблоков общеобразовательных организаций и специалистов органов управления организацией питания за счет бюджетных средств _____	93
7.2 Направления работы по восполнению дефицита кадров работников пищеблока, повышению их профессиональной компетентности _____	94
8 Методика расчета стоимости питания обучающихся. Единые требования к расчету стоимости школьного питания, расчету объема средств на суточный набор продуктов питания, источники и предельные размеры финансирования услуги по приготовлению, доставке питания, накладные расходы (электроэнергия, водоснабжение, уборка), оплата труда штатных работников пищеблока _____	101
8.1 Методика расчёта стоимости питания обучающихся и размера выделяемых субсидий с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания _____	101
8.2 Методика обоснования стоимости организации питания обучающихся _____	105
9 Организация ведомственного, общественного и родительского (потребительского) контроля _____	109
10 Меры по формированию у обучающихся и их законных представителей мотивации к здоровому питанию. Описание системы работы региона,	

внедрения региональных проектов по изучению основ здорового питания, по здоровьесбережению в части, относящейся к школьному питанию. Организация работы школы по формированию мотивации к здоровому питанию _____	114
10.1 Мероприятия по обучению, пропаганде и мерам по формированию у обучающихся и их полномочных представителей мотивации к здоровому питанию _____	115
10.2 Рекомендации по содержанию программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания _____	119
10.3 Основные требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания _____	122
10.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья _____	124
НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ И БИБЛИОГРАФИЯ _____	127

1 Общие положения

1.1 Область применения

Региональный Стандарт по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Ростовской области (далее – Стандарт) устанавливает общие требования к порядку оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ростовской области.

Стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, органы государственной власти Ростовской области и органы местного самоуправления, на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Ростовской области (далее - предприятия общественного питания в общеобразовательных организациях).

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

1.2 Цели и задачи

Настоящий Стандарт регулирует отношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Ростовской области (далее - общеобразовательных организаций).

Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях.

Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

- установление унифицированных требований к обеспечению и организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации;

- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций;

- экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях;

- организации управления питанием;

- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

- результатам применения данного стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях.

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

1.3 Термины и определения

В настоящем Стандарте используются следующие основные понятия, термины и определения:

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах – количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню в среднем в сутки на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых веществах. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа

исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами – таблица возможных вариантов замены наименований пищевой продукции по ее классам (группам), ассортимент которой определен нормами обеспечения детей, на другие классы (группы, виды) пищевой продукции в количественном выражении (нетто, в граммах) с учетом ее пищевой ценности.

Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области – количество пищевой продукции (нетто, в граммах) по ее классам (группам), предусмотренное для выдачи по типовому или основному (организованному) меню в среднем в день по приемам пищи или иной фиксированный отрезок времени на одного обучающегося, соответствующее нормам или превышающее нормы, которые установлены нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения. Устанавливаются настоящим Стандартом после утверждения его Правительством Ростовской области.

Рацион питания – количество пищевой продукции по ее видам (нетто, в граммах) на одного обучающегося, сформированной для выдачи по типовому или основному (организованному) меню (выданное по фактическим ежедневным меню по данным ведомости контроля за рационом питания) в среднем в день (на один или несколько приемов пищи) за период планирования питания (период, на который разработано основное (организованное) меню и соответствующая меню-раскладка). Рацион питания на каждый прием пищи с учетом проведенных разрешенных замен должен соответствовать установленным размерам

обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области.

Рацион обеспечения питанием - набор готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий и отдельных продуктов, скомплектованных в соответствии с основным (организованным) меню на отдельный прием пищи для конкретной категории получателей услуг. Применяется как единица измерения услуг в контрактах на оказание услуг и при расчете начальной максимальной цены контрактов.

Основное питание детей в организованных коллективах – горячее и промежуточное питание в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню и соответствующее установленным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области.

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

Промежуточное питание – здоровое питание, обеспечивающее организм количеством основных питательных веществ на промежуточные приемы пищи (экспресс-завтрак, второй завтрак, полдник, второй ужин), соответствующие утвержденным нормам физиологической потребности и размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области.

Дополнительное питание – реализация исполнителем услуг по питанию детей в организованных коллективах буфетной продукции по согласованному ассортименту и отдельных готовых блюд по меню дополнительного питания.

Услуга по питанию детей – услуга, оказываемая по решению учредителей общеобразовательной организации юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями или самостоятельно общеобразовательной организацией, по предоставлению горячего, промежуточного, дополнительного питания, продуктов питания и напитков, готовых к употреблению, непосредственно в столовых учреждений, в которых организовано питание детей. Услуга по

питанию детей включает приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утверждённым меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций (заказчиками) в порядках обеспечения питанием обучающихся, конкурсной документации на размещение заказов на оказание услуг и разработке государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания государственным (муниципальным) учреждениям.

Исполнители услуг по организации питания детей (предприятия общественного питания) – юридические лица, в том числе в случаях, определяемых решением учредителей, общеобразовательные организации, или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по питанию детей.

Получатель услуги по организации питания детей – образовательная организация, в которой организуется питание детей с привлечением сторонней организации общественного питания.

Обеспечение питанием – деятельность учредителей общеобразовательных организаций по созданию условий для организации безопасного и качественного питания в общеобразовательных организациях, включая создание объектов питания, их реконструкцию, капитальный ремонт, материально-техническое обеспечение, а также организацию управления, организацию системы выборочного инструментального контроля сырья и готовой продукции, планирование организации питания, а также финансирование питания льготных категорий питающихся, содержания пищеблоков и организации контроля при приемке пищевого сырья и готовых блюд, своевременную оплату указанных видов расходов за счет средств соответствующего бюджета.

Организации питания – комплекс мероприятий, проводимых исполнителями услуги по организации питания детей (общеобразовательными

организации или индивидуальными предпринимателями), включающий приобретение пищевых продуктов, доставку пищевых продуктов до места оказания услуг, хранение пищевых продуктов, приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, выдачу готовой пищи, содержание помещений, содержание, ремонт и обслуживание оборудования, осуществление мероприятий производственного контроля и другие мероприятия, определяемые учредителями общеобразовательных организаций

Меню - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов.

Меню основного (организованного) питания - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи на срок не менее 2-х недель с учетом режима работы общеобразовательной организации, с учетом принципов здорового питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Диетическое (лечебное) меню - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи для организации диетического (лечебного) питания детей с учетом особенностей питания по соответствующим диетам, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Меню дополнительного питания – перечень отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов, реализуемых дополнительно к меню основного (организованного) питания на выбор. Ассортимент отдельных блюд или их комплексов, кулинарных изделий, напитков и пищевых продуктов для меню дополнительного питания составляется с учетом перечня продукции, разрешенной для детского питания.

Ежедневное меню (меню приготовляемых блюд) основного (организованного) питания - набор (комплекс) блюд, кулинарных изделий, напитков, пищевых продуктов, сформированных на текущий календарный день по приемам пищи на основе меню основного (организованного) питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, с отражением и

обоснованием произведенных разрешенных замен основного меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания размещается в общеобразовательной организации в местах, доступных для детей и их полномочных представителей, а также на сайте общеобразовательной организации.

Льготные категории получателей питания - обучающиеся, получающие питание полностью или частично за счет бюджетов всех уровней или внебюджетных источников (за исключением платы от родителей и других законных представителей).

Платные категории получателей питания – обучающиеся и сотрудники общеобразовательной организации, обеспечиваемые питанием за счет личных средств или средств законных представителей.

2 Требования к меню, методика его формирования, примерное меню

В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню разрабатываются на основе:

- требований к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемого распределения в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся в общеобразовательных организациях, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.1.2432-08;

- установленных в Ростовской области размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен;

- установленной в Ростовской области и муниципальных образованиях стоимости организации питания детей в организованных детских коллективах.

2.1 Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах

Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей обучающихся основываются на принципах здорового питания, установленных Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ, которые включают (среди прочих):

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

Суточная физиологическая потребность обучающихся в энергии, макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества) установлена МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (с учетом потерь при тепловой обработке) и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (без учета потерь белков, жиров и углеводов при тепловой обработке) и представлена в Приложении 1 к настоящему Стандарту.

Обучающиеся в общеобразовательных организациях Ростовской области должны быть обеспечены пищевыми веществами с учетом их возрастных и физиологических потребностей, состояния здоровья, а также времени пребывания в общеобразовательной организации.

В зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации обучающийся должен иметь возможность получить с пищей по утвержденному меню (в среднем в день за период действия меню) 20–75%

пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии от суточной физиологической потребности (Таблица 2.1).

Таблица 2.1 - Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20–25%
	Обед	30–35%
	Полдник	10%–15%
Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30–35%
	Полдник	10–15%

Получение с пищей микронутриентов (витаминов, минеральных веществ и микроэлементов, биологически активных веществ) по утвержденному меню (в среднем в день за период действия меню) должно составлять:

- для первой смены (на 3 приема пищи), а также групп продленного дня – не менее 60% от суточной физиологической потребности;
- для второй смены (два приема пищи) – не менее 40% от суточной физиологической потребности.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов районах в рационе должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки

2.2 Требования к разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения и допустимые нормы замены одних продуктов другими

В соответствии со ст. 25.3. Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах включает установление норм обеспечения питанием детей на федеральном уровне и определение размеров обеспечения питанием детей на уровне субъектов Российской Федерации.

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах на федеральном уровне устанавливаются в зависимости от возрастной категории федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Размеры обеспечения питанием детей на приемы пищи, предусмотренные для общеобразовательных организаций в Ростовской области, устанавливаются Правительством Ростовской области и должны соответствовать нормам или превышать нормы, которые установлены федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет установлены в таблице 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях устанавливаются на все приемы пищи, в том числе обязательные для выполнения на приемы пищи в школе (завтрак, обед и полдник, в определенных случаях – на экспресс-завтрак или 2 завтрак). Для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием детей применяются среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий допускается с учетом пищевой ценности такой продукции. Допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов. При отсутствии в установленных нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, нормы замен отдельных видов пищевых продуктов, разрешенных для питания детей школьного возраста и применяемых в организации питания обучающихся Ростовской области в соответствии с разработанными в установленном порядке типовыми и примерными меню, допускается применение замен продуктов по белкам и углеводам (Таблица 2.1 и Таблица 2.2 Приложения 2 к настоящему Стандарту), а также норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, обоснованных в официально изданных сборниках рецептур (сборниках технических нормативов) на продукцию для питания детей в организованных детских коллективах (Таблица 2.3 Приложения 2 к настоящему Стандарту). При применении замен должно обеспечиваться сохранение пищевой ценности рационов питания (в среднем за период действия типового меню).

При разработке размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи в организованных детских коллективах Ростовской области (далее размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области) учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», на основе способов их реализации, представленных в Таблице 2.2.1.

Таблица 2.2.1 - Принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ, и их реализация при нормировании питания

№ п/п	Принципы	Способ реализации
1	Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов	Выполнение натуральных норм обеспечения питанием детей (размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи) является обязательным. Устанавливаемая учредителями общеобразовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и установленных требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
2	Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам; соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества)	Нормы обеспечения питанием детей (размеры обеспечения питанием детей на приемы пищи) должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (Приложение 3 к настоящему Стандарту) с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании, отклонений при порционировании блюд и применении норм замен, среднего уровня потребления пищи.
3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей

	со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами	фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в общеобразовательных организациях должны максимально компенсировать проблемы фактического питания населения), а также при установлении требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для питания детей
4	Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима	С целью реализации данного принципа осуществляется разработка типового распределения блюд и продуктов питания норм (размеров) обеспечения по приемам пищи. Такое распределение отражает возможность разработки на основе продуктов нормы разнообразного питания в соответствии с оптимальным его режимом, проведение просветительской работы с родителями о принципах здорового питания
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения школьных пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников рецептов приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных норм (размеров) обеспечения питанием детей

При разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области, в целях компенсации указанных в методических рекомендациях МР 2.4.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» проблем фактического питания детей, должны учитываться основные результаты научных и статистических исследований структуры питания и пищевого статуса детей и подростков, проводимые на региональном и федеральном уровне. Основные направления компенсации проблем фактического питания детей, учитываемые при разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области, приведены в Таблице 2.2.2.

Таблица 2.2.2 - Основные направления компенсации проблем фактического питания детей при разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Ростовской области

№ п/п	Основные проблемы фактического питания детей	Направления компенсации проблем фактического питания
1	Избыточное потребление сахара и кондитерских изделий, жира и продуктов с высоким содержанием поваренной соли	Максимально возможное снижение нормы сахара (на завтрак не более 25% суточной нормы), жиров и поваренной соли, в том числе за счет снижения их закладки в блюда, применяемые в меню, в сравнении с типовыми их рецептурами; Исключение выдачи колбасных изделий.
2	дефицит микронутриентов и, в частности, - витамина С,	Включение в нормы обогащенных продуктов и продуктов с высоким содержанием отдельных микронутриентов: по витамину С – увеличение выдачи фруктов, витаминизированных соков и напитков, включение в меню шиповника;

	<p>витаминов В1, В2, - бета-каротина; - кальция (у 30–40% детей); - йода (у 70–80% детей), -ПНЖК, особенно семейства омега-3, - пищевых волокон.</p>	<p>включение обогащенной муки; увеличением выдачи овощей, в том числе закрытого грунта; увеличение выдачи молокопродуктов, творога, мака, кунжута; выдачей йодированной соли, морской капусты; включение в меню рыбы жирных сортов с высоким содержанием омега-3 (горбуша, сельдь и другие); увеличение выдачи овощей и фруктов.</p>
3	Недостаточное потребление рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов, белков животного происхождения.	Обязательное включение указанных продуктов на основные приемы пищи, предусмотренные в общеобразовательных организациях (завтрак, обед). Увеличенное до 25–30 % содержание белков на завтрак (35 – 40% на обед), в том числе животного происхождения.
4	Ограничение потребления холестерина	Не более 25% на завтрак (30% на обед) от суточного максимума.

Рекомендуемая доля суточной потребности в пищевых веществах должна учитывать состав блюд и продуктов, рекомендуемых для выдачи на различные приемы пищи, а также показатели фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление энергии, отдельных макро - и микронутриентов.

Расчет химического состава размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях производится на основе действующих справочников химического состава и калорийности продуктов питания.

При разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях учитывается средняя стоимость приема пищи в соответствии с нормами обеспечения питанием детей в организованных

детских коллективах, что соответствует установленному в приложении N 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642) подходу к определению таких размеров. Средняя расчетная стоимость соответствующего приема пищи на одного обучающегося по программам общего образования определяется исходя из стоимости установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, рассчитываемой на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году в Ростовской области. При этом стоимость размеров обеспечения питанием детей на завтрак должна составлять не менее 20...25%, на обед – не менее 27...30%, на 2-ой завтрак и полдник – не менее 10% от стоимости по потребительским ценам установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции.

Выполнение установленных размеров обеспечения питанием детей по приемам пищи является обязательным при организации питания в общеобразовательных организациях и контролируется на основе ведомости контроля за рационом питания, предусмотренной Приложением 13 к СанПиН 2.3/2 4.3590-20, с отражением обоснованности проведенных замен одних продуктов другими. Отклонение потребления пищевых продуктов фактического рациона питания от установленных размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен не должно превышать 5% (+/-). Допускается превышение (сверх 5%) установленных размеров обеспечения при выдаче овощей, фруктов, мясных, рыбных и молочных продуктов.

2.3 Требования и порядок разработки вариантов регионального меню

В Ростовской области разрабатываются следующие виды меню для обеспечения питанием детей, в том числе нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в организованных детских коллективах:

- типовое меню и варианты его реализации – государственными органами исполнительной власти Ростовской области по согласованию с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- основное (организованное) меню - общеобразовательной организацией или организацией, которая осуществляет питание детей (предприятием общественного питания по согласованию с организацией, в которой организуется питание детей);

- типовые меню для детей, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании;

- ежедневное меню (меню приготовляемых блюд) - исполнителями услуг по организации питания детей.

Типовое меню и варианты его реализации определяют перечень типовых блюд и их минимальный выход, применение которых обеспечивает сбалансированность основных и ежедневных меню общеобразовательной организации, разработанных на основе такого перечня. В результате применения организаторами питания составленного на основании типового основного (организованного) меню, обеспечивается соблюдение требований санитарных норм и правил и настоящего Стандарта. Используя перечень типовых блюд, входящих в состав типового меню, может быть дополнительно разработано несколько вариантов их реализации как с учетом климата-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, размеров финансирования (стоимости питания), технологических возможностей конкретных пищеблоков, так и с учетом предпочтений питающихся. Пример типового меню приведен в Приложении 4 к настоящему Стандарту. К типовому и основному (организованному) меню прилагаются: меню-раскладка продуктов (Приложение 5 к настоящему Стандарту), распределение фруктов по дням циклического меню (Приложение 6 к настоящему Стандарту), сезонные замены салатов из сырых овощей на период после 1 марта (Приложение 7 к настоящему Стандарту).

Варианты реализации основного (организованного) меню не должны отличаться по своему химическому составу более чем на 5% от среднего химического состава установленных в Ростовской области размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи.

Основное (организованное) меню разрабатывается общеобразовательной организацией или организацией, которая осуществляет питание детей (предприятием общественного питания) на основе типового меню. Форма основного (организованного) меню соответствует форме разработки вариантов реализации типового меню. При разработке основного (организованного) меню сохраняется перечень типовых блюд, установленных в региональном типовом меню, но допускается применение других рецептур видов блюд данного типа с учетом технологических возможностей конкретных пищеблоков и предпочтений питающихся.

Основное (организованное) меню должно соответствовать (или превышать) установленным размерам обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен, установленной в Ростовской области стоимости обеспечения питанием детей (или превышать) в организованных детских коллективах; требованиям к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах и рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающихся в общеобразовательных организациях, установленных в санитарных нормах и правилах и настоящем Стандарте.

При самостоятельной разработке основного меню общеобразовательными организациями, осуществляющими питание через штатные столовые, и исполнителями (юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями) без учета структуры типового регионального меню, к основному меню прилагается обоснование соответствия разработанных ими меню установленным размерам обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен, установленной в Ростовской области и

муниципальных образованиях стоимости обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах; требованиям к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии, микро и макро-элементах и биологических активных веществах (по всей номенклатуре веществ, указанной в СанПиН 2.3/2.4-3590-2020).

Основное (организованное) меню должно размещаться на сайтах общеобразовательной организации.

Допустимые замены блюд основного (организованного) меню осуществляются без изменения типового блюда и, как правило, только в случае срывов поставок скоропортящихся продуктов, выхода из строя отдельных видов технологического оборудования или коммуникаций, а также с целью учета предпочтений, питающихся на основании данных мониторинга питания и общественного (родительского) контроля.

Ежедневное меню (меню приготовляемых блюд) общеобразовательной организации должно соответствовать основному (организованному) меню. В случае применения обоснованных допустимых замен блюд основного (организованного) меню в ежедневном меню общеобразовательной организации обязательно делается отметка о произведенной замене блюд или их выхода с отражением на сайте общеобразовательной организации.

Форма ежедневного меню в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения с дополнениями, определяемыми настоящим Стандартом (Приложение 8 к настоящему Стандарту).

Приготовление блюд основного (организованного), диетического (лечебного), дополнительного меню может осуществляться по стандартам (ГОСТ, стандарт предприятия, в том числе ТУ) и технологическим документам – технологическим картам (ТК), технико-технологическим картам (ТТК), технологическим инструкциям (ТИ).

Технологические документы разрабатываются на основе рецептов, опубликованных в рецептурных сборниках на продукцию для образовательных и лечебных организаций.

При применении рецептуры, технологии приготовления блюда из рецептурного сборника, введении в рацион нового блюда оформляется технико-технологическая карта.

При внесении изменений в рецептуру блюда из рецептурного сборника, в части, касающейся соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4 3592-20 по содержанию сахара, жиров, соли без изменения технологии приготовления, подтверждение показателей безопасности блюда лабораторными методами может не производиться.

При изменении технологии приготовления блюда из рецептурного сборника, введении в рацион нового блюда осуществляется подтверждение показателей безопасности блюда лабораторными методами. Также целесообразно подтверждение показателей качества, пищевой и энергетической ценности, содержания витаминов и минералов лабораторными методами.

Проведение лабораторных исследований показателей безопасности, качества, пищевой и энергетической ценности, витаминов и минералов новых блюд возлагается на организатора питания, а также на учредителей общеобразовательной организации, в случае самостоятельного способа организации питания.

Основным технологическим документом на объекте питания является технологическая карта, в свою очередь, разработанная на основе технико-технологической карты.

Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий. Содержит следующую информацию: номер карты, наименование блюда, ссылку на Сборник рецептов, наименование используемой продукции (сырья), расход сырья на 1 порцию (с делением на массу брутто и массу нетто), выход полуфабриката, выход готовых

блюдо, химический состав блюда на 100 граммов, технологию приготовления. Технологические карты заверяются технологом и руководителем предприятия.

Пример формы технико-технологической карты приведен в ГОСТ 31987-2012: «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Межгосударственный стандарт».

2.4 Организация диетического (лечебного) питания в общеобразовательных организациях Ростовской области

В соответствии с требованиями ст. 25.2. Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в общеобразовательной организации для нуждающихся в диетическом (лечебном) питании детей должно быть организовано специализированное питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) сведениями о его состоянии здоровья (назначениями лечащего врача).

Размеры обеспечения детей, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, в общеобразовательных организациях Ростовской области устанавливаются нормативным актом Правительства Ростовской области (по представлению Министерства общего и профессионального образования и согласования с Министерством здравоохранения Ростовской области).

Общий порядок организации диетического (лечебного) питания обучающихся общеобразовательных организаций и основные требования к составлению специализированного меню определены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (ст. 8.2) и МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями и, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)» и уточнены в настоящем Стандарте.

Для обеспечения детей, нуждающихся в специализированном питании, могут использоваться следующие способы организации диетического (лечебного) питания:

- организация горячего диетического (лечебного) питания с приготовлением блюд на пищеблоке школы или доставкой блюд из иной организации общественного питания, с разработкой и утверждением соответствующего меню по каждой применяемой лечебной диете;

- питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома.

Решение о возможности приготовления блюд диетического (лечебного) питания по конкретным видам заболеваний на пищеблоке школы или создании условий для питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, принимается межведомственной комиссией в составе представителей учредителя общеобразовательной организации, территориального органа Роспотребнадзора, органов управления здравоохранением, юридического лица, непосредственно организующего питание. Основными критериями определения возможности организации специализированного питания является наличие в общеобразовательной организации необходимых производственных помещений и технологического оборудования, достаточного количества и квалификации поварского состава.

Для постановки ребенка на диетическое (лечебное) питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением о необходимости создания необходимых условий пребывания ребенка в общеобразовательной организации и организации питания.

Для обеспечения ребенка диетическим (лечебным) питанием законным представителем ребенка заполняется установленная в общеобразовательной организации форма заявления, включающая положения о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

Для детей, нуждающихся в диетическом (лечебном) меню, решение о его разработке и применении принимается на основании представленных

родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, прилагаемых к заявлению о необходимости организации специализированного питания.

При этом специализированное (диетическое) двухнедельное меню для детей, больных сахарным диабетом, целиакией и фенилкетонурией составляется с максимально возможным учетом действующего основного (организованного) меню.

Специализированные диетические (лечебные) меню могут разрабатываться как непосредственно юридическим лицом, организующим питание в общеобразовательных организациях (при наличии в штате специалиста-диетолога), так и на муниципальном (региональном) уровне. Для согласования типовых диетических (лечебных) меню по решению Правительства Ростовской области назначается внештатный диетолог в одном из профильных органов исполнительной власти или учреждении здравоохранения.

При этом следует учитывать, что приготовление нескольких рационов одновременно возможно только в столовых с полным набором помещений, достаточным количеством оборудования, кухонной посуды и инвентаря, достаточным числом персонала. За состоянием здоровья детей, требующими специализированного питания, должно быть организовано медицинское наблюдение и сопровождение, а также контроль за организацией питания при приготовлении нескольких рационов на одном пищеблоке.

При организации питания детей с заболеванием целиакией, во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка, рекомендуется выделить в общеобразовательной организации отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными специализированными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

Требования к составлению специализированных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, приведены в Приложении 9 к настоящему Стандарту.

В случае, если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс);

- в общеобразовательной организации создаются условия для организации питания детей (выделяется дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь).

- за 1 час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до ответственных за организацию питания по школе и по отдельным классам должностных лиц общеобразовательной организации и исполнителя услуги питания.

Классным руководителям, у которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об общеобразовательной

организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации" информация о наличии диетического (лечебного) питания размещается на официальном сайте общеобразовательной организации.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья предусматривается двухразовое питание, кратность и стоимость которого определяется на региональном (муниципальном) уровне исходя из времени пребывания в общеобразовательной организации.

3 Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе дополнительные (финансовое, информационное и материально-техническое обеспечение)

3.1 Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях

Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических, химических и физических факторов и требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания установлены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Обязательный минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых общеобразовательных организаций и базовых предприятий питания определен СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (таблица 6.18).

Организации общественного питания в общеобразовательных организациях должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и

освещения. При строительстве и реконструкции предприятий общественного питания в общеобразовательных организациях рассматривается вопрос о дополнительной установке систем кондиционирования воздуха.

Органы исполнительной власти и руководители общеобразовательных организаций с целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания формируют условия для применения предприятиями общественного питания систем обеспечения качества и безопасности питания на основе принципов ХАССП и применяемым национальным стандартам.

С этой целью органами государственной власти Ростовской области разрабатываются типовые программы производственного контроля для предприятий общественного питания (независимо от формы собственности), основанные на принципах ХАССП. В них определяются порядок и периодичность мероприятий (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) в зависимости от типа столовой (сырьевая, доготовочная, раздаточная), количества питающихся и наличия производственных помещений, применяемых видов сырья и полуфабрикатов. На основе типовых положений учредителями общеобразовательных организаций устанавливаются требования к содержанию программ производственного контроля применительно к пищеблокам каждой общеобразовательной организации с учетом ее фактического оснащения. Данные требования включаются в контракты на оказание услуг по организации питания обучающихся и в порядок обеспечения питанием обучающихся, разрабатываемый учредителями в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации об образовании.

Затраты на проведение мероприятий производственного контроля (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) учитываются при обосновании стоимости питания через аутсорсинг и при выделении бюджетных средств по соответствующим статьям общеобразовательным организациям, организующим питание самостоятельно.

3.2 Требования к безопасности и функциональным характеристикам оборудования, тары, посуды, применяемых на предприятиях общественного питания общеобразовательных организаций

Обязательные требования к оборудованию, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, процедурам оценки их соответствия этим обязательным требованиям устанавливаются нормативными документами.

Основные требования к обеспечению безопасности используемого оборудования, тары, посуды приведены в Приложении 10 к настоящему Стандарту.

Оборудование, кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в Разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299. Используемые инвентарь, посуда (одноразового использования, при необходимости), тара должны быть изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Столовые общеобразовательных организаций в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Посуда для организации питьевого режима должна обеспечиваться из расчета количества обслуживаемых (списочного состава) и быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Также необходимы отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.3 Региональная (муниципальная) система организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, приоритетные направления ее развития

Региональная (муниципальная) система организации школьного питания основывается на применяемых технологиях приготовления блюд и включает две группы: традиционные, применяемые в настоящее время в Ростовской области, и индустриальные технологии общественного питания.

Традиционные способы производства питания для общеобразовательных организаций - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на основе технологических карт для непосредственной реализации потребителям (с ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в общеобразовательных организациях

при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Производство полуфабрикатов и готовых блюд при традиционных способах приготовления блюд осуществляется на предприятиях общественного питания следующих типов:

- комбинаты школьного питания, производящие полуфабрикаты и готовые блюда на основе традиционных технологий, с ограниченными сроками годности, а также формирования рационов питания, готовых к употреблению, для буфет-раздаточных и поставки в доготовочные и сырьевые столовые отдельных видов полуфабрикатов и необходимого сырья для приготовления пищи на месте;

- базовые столовые для производства кулинарной продукции питания, снабжения доготовочных и раздаточных предприятий (полуфабрикаты, блюда в горячем виде и охлажденные холодные закуски без заправки, с реализацией от момента изготовления в течение 2 часов);

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

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

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

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

- гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

- гарантию качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь должен быть не менее чем на 10 % ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Индустриальные способы производства питания для общеобразовательных организаций - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в столовых общеобразовательных организаций. Внедрение данных способов возможно при принятии региональных программ развития производства пищевых продуктов для питания детей на индустриальных предприятиях области.

Производство полуфабрикатов и готовых блюд при индустриальных способах приготовления блюд осуществляется на основании нормативно-технической документации (стандартов, в том числе стандартов предприятий, технических условий) и требований, предъявляемых к предприятиям пищевой промышленности и продукции, производимой ими, на предприятиях следующих типов:

- индустриальные комбинаты по производству полуфабрикатов и готовых блюд на основе современных технологий, обеспечивающие крупносерийное производство (от 50 до 100 и более тыс. порций в сутки) полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд, предназначенных для снабжения доготовочных и раздаточных предприятий;

- специализированные цеха предприятий пищевой промышленности по производству отдельных видов полуфабрикатов и (или) готовых блюд для организации детского питания;

- производственно-логистические центры - пищевые производственные комплексы, предназначенные для формирования рационов питания на основе продукции индустриальных комбинатов и предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и их поставки в предприятия, организующие питание непосредственно в общеобразовательных организациях,

а также производства отдельных видов полуфабрикатов различной степени готовности и готовых блюд;

- специализированные цеха базовых столовых по производству отдельных видов полуфабрикатов и, как исключение, готовых блюд по промышленным технологиям на основании нормативно-технической документации для пищевых продуктов, как правило, с применением охлаждения и вакуумирования.

Реализация продукции при индустриальных способах производства осуществляется через доготовочные и раздаточные столовые (буфеты - раздаточные).

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом обязательного минимального перечня оборудования производственных помещений столовых общеобразовательных организаций и базовых предприятий питания, определенного в СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (таблица 6.18), рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, и примерных нормативов оснащения пищеблоков столовых оборудованием, мебелью и кухонным инвентарём, установленных настоящим Стандартом.

Во всех общеобразовательных организациях должны вестись единые паспорта предприятия питания установленной формы, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта и др. (содержание папорта приведено в Приложении № 11 к настоящему Стандарту).

Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения обязательных

требований по организации горячего питания представлен в Приложении 12 к настоящему Стандарту.

Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций оборудованием для обеспечения выполнения оптимальных требований по организации горячего питания с учётом утвержденных принципов здорового питания представлен в Приложении 13 к настоящему Стандарту.

Вариант норм укомплектования столовых общеобразовательных организаций кухонным инвентарем и посудой для обеспечения выполнения обязательных (минимальных) требований по организации горячего питания представлен в Приложении 14 к настоящему Стандарту.

3.4 Применение современных информационных технологий в управлении организацией питания и организации ведомственного контроля. Структура, порядок разработки применения региональной информационной системы управления организацией питания

Для комплексной оценки состояния питания в регионе создается единая информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся (далее – ЕРИС-ОП), входящая в состав информационной системы Министерства общего и профессионального образования Ростовской области. Исходные данные для формирования базы данных ЕРИС-ОП о состоянии основных показателей организации питания должны поступать в систему непосредственно с сайтов общеобразовательных организаций (информационных систем муниципальных образований) или (и) путем передачи данных по доступным каналам связи (электронной почте и др.).

Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся может включать следующие основные модули (подсистемы):

1. Подсистема ввода, хранения, отображения и анализа основного (организованного) циклического меню, контроля наличия и соответствия ежедневного меню. Анализ меню осуществляется на соответствие

установленным настоящим Стандартом требованиям к сбалансированности питания, показателям рекомендуемого типового меню. В подсистеме также отражаются наличие диетического (лечебного) питания, основные результаты родительского (общественного, ведомственного) контроля (температура и полновесность блюд, индекс несъедаемости).

2. Подсистема ввода, хранения и анализа состояния пищеблоков общеобразовательных организаций на основе Паспортов пищеблоков. На ее основе осуществляется прогнозирование необходимого количества оборудования и объемов финансовых средств для проведения переоснащения оборудованием в рамках общеобразовательной организации, муниципалитета, региона.

3. Подсистема хранения и отображения на сайтах общеобразовательных организаций нормативно-правовых актов в сфере организации питания, принятых на федеральном, региональном и муниципальном уровнях, а также действующих контрактов на организацию питания.

4. Подсистема информирования родителей и мониторинга оценки ими школьного питания в регионе. Содержит информацию для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления, предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории учащихся, о рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления, порядку получения родителями дополнительной информации по питанию и сообщения ими сведений о состоянии здоровья ребенка, а также организацию обратной связи с родителями и учащимися посредством проведения анкетирования, приема обращений и жалоб по организации питания учащихся.

5. Подсистема контроля. Содержит информацию по результатам контрольных мероприятий органами государственного надзора и контроля, ведомственного, муниципального и общественного контроля.

Рекомендуемые сроки представления данных в ЕРИС-ОП от общеобразовательных организаций (муниципальных образований) приведены в таблице 3.4.1.

Таблица 3.4.1- Рекомендуемые сроки представления данных в ЕРИС-ОП от общеобразовательных организаций (муниципальных образований)

Наименование данных	Сроки представления
Основное (организованное) цикличное меню	За 2 недели до начала размещения заказов на услуги питания и закупки продуктов, к 20 августа и 20 января, в последующем в случае изменений – за 5 дней до их применения
Ежедневное меню	ежедневно
Результаты контроля температуры и полновесности блюд, индекса несъедаемости	ежедневно
Паспорта пищеблоков	К 1 февраля и к 1 августа ежегодно
Нормативно-правовые акты	к 20 августа с уточнением по мере принятия новых НПА или изменения действующих
Действующие контракты на организацию питания и закупку продуктов	По мере заключения контрактов
Информация для родителей о здоровом питании	к 20 августа и 20 января
О рациональном распределении суточного рациона между школьным и домашним этапами его потребления	к 20 августа и 20 января, в последующем в случае изменений цикличного меню – за 5 дней до их применения
Стоимость и размер обеспечения питанием для каждой категории учащихся	к 20 августа и 20 декабря
Информация по результатам контрольных мероприятий	В течение 5 дней после оформления актов проверок, по фактам, связанным с пищевыми отравлениями - немедленно

Анкетирование	Формы анкет – до 20 августа ежегодно, анкетирование -не реже одного раза в квартал
Прием обращений и жалоб по организации питания учащихся	постоянно

Рекомендуемые формы ввода информации разрабатываются Министерства общего и профессионального образования Ростовской области.

Единая региональная информационная система учета и мониторинга организации питания обучающихся создается по заказу Министерства общего и профессионального образования Ростовской области.

На официальных сайтах общеобразовательных организаций в информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» размещается следующая информация об условиях организации питания детей:

- основное (организованное) цикличное меню школы - в сроки, указанные в Таблице 3.4.1 настоящего Стандарта. Все основные меню, актуальные для конкретной общеобразовательной организации в текущем периоде времени, отображаются на сайте как в электронном формате, так и в формате pdf с подписями и печатями;

- ежедневное меню – ежедневно размещается оригинал меню с подписями и печатями в формате pdf, сформированный в соответствии с приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- нормативно-правовая документация - на сайтах школ отображается в табличном виде с прикрепленными документами в формате pdf к 20 августа ежегодно с уточнением по мере принятия новых нормативных правовых актов или изменения действующих.

На сайтах школ должны быть доступны:

- данные по предоставляемому льготному питанию и порядку обеспечения им, стоимости и размеру обеспечения питанием для каждой категории учащихся;
- график питания по классам;
- порядок оплаты питания за счет средств родителей;

- рекомендуемый ассортимент дополнительного питания и цены на буфетную продукцию (уточняются ежемесячно);
- действующие контракты на организацию питания;
- контактные данные поставщика услуг, членов родительской комиссии по питанию, советов школ, ответственного по питанию и региональной, муниципальной открытых линий по приему обращений и жалоб по организации питания обучающихся;
- особые условия организации питания с учетом состояния здоровья учащихся и по эпидемиологической обстановке;
- ссылки на единую региональную информационную систему учета и мониторинга организации питания обучающихся, специализированные сайты федеральных и областных органов исполнительной власти, экспертных организаций в данной сфере;
- установленный порядок доступа родителей как полномочных представителей детей на пищеблоки школ, график посещений;
- информация для родителей о здоровом питании, в том числе о рациональном распределении суточного рациона между школьным (исходя из примерного меню) и домашним этапами его потребления.

Дополнительно рекомендуется размещать следующую информацию:

- паспорт пищеблока (размещается ежегодно в формате pdf по состоянию на 1 февраля и 1 августа);
- формы и результаты анкетирования родителей и учащихся;
- данные из системы «Меркурий» о безопасности и качестве поступающих продуктов питания.

Развитие единой региональной информационной системы учета и мониторинга организации питания обучающихся и информационных систем общеобразовательных организаций (или исполнителей услуг в этих организациях, обеспечивающих доступ к этой информации родителям, заказчику) осуществляется в соответствии с планом Министерства общего и

профессионального образования Ростовской области по следующим направлениям:

- обеспечение доступа к информации на сайте и данным из системы «Меркурий» о безопасности и качестве поступающих продуктов питания с помощью – QR – кода;
- разработка онлайн модуля формирования и оценки сбалансированности меню;
- создание модуля учета реализации и безналичных расчетов;
- онлайн оценка качества питания, выбор (заказ) варианта блюд (комплексного рациона на прием пищи), анкетирование;
- создание личных кабинетов руководителя общеобразовательной организации, ответственного за питание, классного руководителя и потребителей;
- взаимосвязь с другими системами, применяемыми в школах (электронный дневник/журнал, системы операторов питания и т.п.);
- создание модуля наглядного отображения текущей ситуации и аналитики.

3.5 Планирование материально-технического обеспечения объектов общественного питания в общеобразовательных организациях оборудованием за счет средств бюджета Ростовской области

Одной из задач по обеспечению экономической и физической доступности на территории Ростовской области безопасного и качественного школьного питания, способствующего сохранению и укреплению здоровья обучающихся, является развитие и модернизация производственной и товаропроводящей инфраструктуры, в первую очередь материально-технической базы пищеблоков школьных столовых в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях.

Основными принципами при определении направлений ее развития являются:

- гарантированность безопасности и качества питания;
- взаимосвязь развития материально-технической базы пищеблоков с развитием производства и товаропроводящей инфраструктуры сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов на территории Ростовской области;
- индустриализация производства и распределения пищевой продукции, обоснованный уровень централизации процессов производства и реализации продукции;
- использование современных промышленных способов переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- развитие механизмов государственно-частного партнерства и концессий в данной сфере;
- разработка и внедрение систем прослеживаемости пищевой продукции, поставляемой для питания детей;
- разработка технологий целевого производства специализированной пищевой продукции;
- максимальный уровень ресурсосбережения, механизации и автоматизации всех производственных процессов.

Планирование обеспечения объектов общественного питания в общеобразовательных организациях оборудованием за счет средств бюджета Ростовской области должно основываться на определении для каждого учреждения, муниципального образования наиболее приемлемых способов производства питания и методов организации обслуживания обучающихся, описанных в разделе 3.3 настоящего Стандарта.

Способы производства питания и методы организации обслуживания применяются в зависимости от типа учреждения, его технической оснащенности, способа организации питания и других факторов.

Планирование обеспечения объектов общественного питания в общеобразовательных организациях оборудованием (на период 2021-2023 гг.) должно осуществляться в следующей последовательности:

1. Организация и проведение аудита всех пищеблоков общеобразовательных организаций Ростовской области по разработанной и представленной в данном отчете методике.

2. Определение типа пищеблока для каждой общеобразовательной организации.

3. Обоснование потребности в дооснащении объектов и (или) замене оборудования по каждой школе по каждому виду оборудования в количественном и денежном выражении.

4. Определение источников финансирования и разработка ежегодных и перспективных планов в разрезе муниципальных образований по закупке и поставке необходимого оборудования, мебели и имущества.

Задачи технического аудита:

1. Подготовка достоверной информации по техническому состоянию технологического оборудования, инженерных сетей и помещений, производственных цехов и обеденных залов общеобразовательной организации.

2. Проведение оценки обеспеченности пищеблоков технологическим оборудованием и помещениями с учетом обязательных требований и рекомендуемых норм оснащения.

3. Выработка рекомендаций по планированию дооснащения, замены оборудования с учетом средних сроков эксплуатации, необходимости изменения типа пищеблока и проведения ремонта или реконструкции.

Для пищеблоков, в которых требуется проведение капитального ремонта или реконструкции с полным переоснащением оборудования, разрабатывается подробное техническое задание по их модернизации с учетом нормативов оснащения, состава помещений и их площадей, установленных санитарным законодательством, определяется примерная стоимость капитального ремонта и полного переоснащения.

При принятии решения о проведении капитального ремонта или реконструкции дополнительно разрабатывается, с учетом установленного порядка планирования и проведения ремонтно-строительных работ:

1. Технологический проект пищеблока.
2. Проектно – сметная документация на ремонт пищеблока.
3. Дизайн - проект столовой (несколько типовых вариантов).
4. Проектно – сметная документация на ремонт обеденного зала.

Сроки и периодичность проведения аудита пищеблоков и обеденных залов устанавливаются Министерством общего и профессионального образования Ростовской области.

Цели проведения аудита:

– разработка планов подготовки материально-технической базы к новому учебному году и подготовки предложений для формирования бюджета на следующий финансовый год.

– уточнение потребности на следующий год и подготовки к размещению заказов на закупку оборудования и ремонт помещений на следующий год.

При проведении аудита определяется потребность в финансировании в случае возникновения срочных задач.

Для разработки перспективной долгосрочной программы переоснащения пищеблоков общеобразовательных организаций проводится, как правило, углубленный аудит с привлечением экспертных организаций.

Оценка технического состояния зданий, инженерных сетей и сооружений для определения потребности в проведении текущих, капитальных ремонтов, реконструкций и объемов работ проводится в установленном порядке.

Данные аудита по каждой школе передаются в органы местного самоуправления для проверки и обобщения данных и формирования заявки на необходимое финансирование для представления в Министерство общего и профессионального образования Ростовской области. Форму заявок и пояснительной записки устанавливает Министерство общего и профессионального образования Ростовской области.

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области проверяет и обобщает поступившие заявки, определяет общую потребность в финансировании и, совместно с Министерством финансов и

Министерством экономического развития Ростовской области, определяет возможности регионального бюджета в финансировании разрабатываемой программы по годам. Параллельно определяется возможности в финансировании данной программы конкретных муниципальных образований.

Министерство общего и профессионального образования при определении потребностей в финансировании мероприятий из бюджета Ростовской области учитывает и разрабатывает предложения:

- по оценке возможностей и степени участия в финансировании затрат органов местного самоуправления, а также исполнителей услуг в доукомплектовании пищеблоков технологическим оборудованием, кухонным и столовым инвентарем и имуществом при условии заключения долгосрочных контрактов и частичного включения данных затрат в стоимость организации питания;

- по оценке возможностей и источников финансирования создания комбинатов питания и/или реконструкции и модернизации школьных пищеблоков с применением методов государственно-частного партнерства и муниципально-частного партнерства.

Предложения для включения в региональный бюджет потребности в выделении средств на каждый год из бюджета Ростовской области представляются в разрезе муниципальных образований.

После утверждения регионального бюджета Министерство общего и профессионального образования Ростовской области готовит и доводит разъяснения муниципальным образованиям о порядке расходования выделяемых бюджетных средств.

4 Требования к качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации

4.1 Общие обязательные требования к безопасности пищевых продуктов, производству и оказанию услуг общественного питания

При организации и обеспечении горячим, промежуточным и дополнительным питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ростовской области должны выполняться обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, образовании. Основные обязательные требования приведены в нормативных правовых актах и представлены в Приложении 15 к настоящему Стандарту.

Актуальные изменения в нормативной правовой базе по вопросам обеспечения питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, содержащей обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, образовании, вносятся в формате изменений в Приложение 15 к настоящему Стандарту Министерством общего и профессионального образования Ростовской области по мере вступления в силу соответствующих нормативных актов, доводятся руководителям государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, их учредителям и отражаются на официальном сайте Министерства.

4.2 Основные требования к качеству пищевых продуктов, производству и оказанию услуг по питанию в общеобразовательных организациях, порядок разработки требований к безопасности и качеству при размещении заказов

Обязательные требования к пищевым продуктам определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и о качестве и безопасности пищевых продуктов. Обязательные требования к безопасности поступающих в общеобразовательные организации пищевых продуктов общего назначения определены в соответствующих технических регламентах (раздел «Международные соглашения, технические

регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС), Федеральные Законы» (Приложение 15 к настоящему Стандарту).

Пищевое сырье и пищевые продукты общего назначения подлежат оценке соответствия в форме декларирования соответствия. Обязательные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей в соответствии с положениями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

При применении в питании детей специализированной пищевой продукции для детского питания такая продукция должна иметь свидетельство о государственной регистрации и соответствовать повышенным требованиям в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, далее – ТР ТС 021/2011).

Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в общеобразовательные организации, виды которой предусмотрены ТР ТС 021/2011 (в частности, Таблицей 1.12 Приложения 2 к нему), должна соответствовать повышенным требованиям по микробиологическим нормативам безопасности (перечень основных видов специализированной продукции указан в Приложении 16 к настоящему Стандарту) и иметь государственную регистрацию.

При использовании видов специализированной пищевой продукции для детского питания, приведенных в Приложении 16 к настоящему Стандарту, без тепловой обработки - требование о наличии государственной регистрации применяется при заказе такой продукции с 1 сентября 2022 г. При использовании видов продукции (из вышеперечисленных) для приготовления пищи (с тепловой обработкой) требование о наличии государственной регистрации при заказе

такой продукции может устанавливаться нормативными актами Ростовской области, как правило, начиная с 1 сентября 2023 г.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО. При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10 к ТР ТС 021/2011. Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены согласно статье 8 ТР ТС 021/2011 (Приложение 17 к настоящему Стандарту).

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

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

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

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции для обеспечения детей питанием требованиям технических регламентов должна предусматривать периодические испытания каждой партии продукции в объеме, определяемом типовыми ассортиментными перечнями пищевой продукции для обеспечения детей питанием.

Перечень обязательных к предоставлению документов, подтверждающих безопасность и качество поставляемой партии пищевых продуктов, случаи

обязательного применения подтверждения соответствия по схеме декларирования 2д (ТР ТС 021/2011) или свидетельства о государственной регистрации, порядок их включения заказчиками в требования конкурсной документации при размещении государственных (муниципальных) заказов на поставку пищевой продукции (оказание услуг) для обеспечения питанием обучающихся устанавливается Правительством Ростовской области.

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

Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с действующим законодательством, и комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках электронного контроля продукции животного происхождения в системе «Меркурий». Документы, подтверждающие прослеживаемость пищевых продуктов в рамках электронного контроля продукции в системе «Меркурий», должны быть доступны для государственных (муниципальных) заказчиков, потребителей и их законных представителей, в том числе с 1 января 2022 г. через сайты общеобразовательных организаций.

В общеобразовательных организациях рекомендуется создавать резервный запас нескоропортящихся пищевых продуктов для организации питания в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией, аварийных и др. чрезвычайных ситуаций.

Требования к качеству и безопасности питания устанавливаются в техническом задании к контракту на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов в

соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе, технического регулирования и защите прав потребителей и иных нормативно-правовых актов, приведенных в Приложении 15 к настоящему Стандарту.

Техническое задание и контракт на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов должны отражать права и обязанности получателей и исполнителей услуг по организации питания.

Исходя из специфики организации питания в общеобразовательных организациях в техническом задании необходимо включить и дополнительно конкретизировать (определить функции заказчика и исполнителя по каждому пункту) следующие положения:

1. Основные термины и понятия, применяемые в Контракте.
2. Единицы измерения услуг.
3. График оказания услуг.
4. Категории получателей услуг.
5. Обязанность выполнения установленных нормативными актами Ростовской области размеров обеспечения питанием детей (а в случае их отсутствия - основного (организованного) и диетического (лечебного) меню, являющихся неотъемлемой частью Контракта).
6. Исполнение услуги в срок и в объеме, которые ежедневно указываются в заявках заказчика в соответствии с определенной формой заявки.
7. Определение случаев невозможности, по объективным причинам, осуществления приготовления пищи в строгом соответствии с основным (организованным) и диетическими меню, и порядка их корректировки.
8. Порядок организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
9. Порядок организации питания для обучающихся за родительскую плату, преподавательского состава и обслуживающего персонала общеобразовательного учреждения.

10. Порядок обеспечения обучающихся, преподавательского состава и обслуживающего персонала общеобразовательной организации буфетной продукцией.

11. Порядок предоставления Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания.

12. Учет фактического объема предоставляемых услуг и замечаний по качеству услуг в Журнале приемки услуг (или иным способом) и оформления в виде Акта приёмки.

13. Порядок приготовления готовых блюд: на месте оказания услуг и (или) с использованием мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых блюд, приготовленных на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях Исполнителя.

14. Требования к пищевым продуктам, продовольственному сырью и полуфабрикатам по качеству, безопасности и срокам годности.

15. Определение документов, подтверждающих качество и безопасность каждой партии пищевой продукции.

16. Требования к доставке пищевых продуктов с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

17. Порядок учета результатов контроля безопасности и качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18. Соблюдение сроков годности, реализации, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

19. Порядок выдачи готовых блюд и кулинарных изделий после проведения контроля бракеражной комиссией.

20. Обеспечение Исполнителем постоянного (в период работы пищеблока) присутствия на пищеблоках общеобразовательной организации своих уполномоченных (с письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Журнала приемки услуг, Акта приемки услуг и получения Претензионных актов.

21. Обязанность отбора и хранения на пищеблоках суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно основному (организованному) и диетическому (лечебному) меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

22. Обязанность Исполнителя проводить систематический производственный контроль с применением процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP–Hazard Analysis and Critical Control Points), включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, за качеством и безопасностью услуг, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг, за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

23. Требования по привлечению к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным общеобразовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в количестве, достаточном для качественного оказания услуг.

24. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производить их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

25. Порядок действий при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, праве

заказчика и исполнителя привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

26. Обязанность выполнения технического обслуживания технологического и холодильного и иного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проведения ремонта или доставки и установки оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта.

27. Обязанность обеспечения чистоты и порядка в помещениях пищеблока и обеденного зала, укомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем.

28. Обязанность обеспечения работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечения ее обработки (стирки), наличие у них и обязанность представления медицинской книжки в установленном порядке.

29. Исключение возможности употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.). Исполнитель обязан исключить возможность курения работников на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

30. Требования своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и Технического задания.

31. Порядок проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции и дератизации.

32. Обязанность соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать

холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности.

4.3 Содержание мероприятий и взаимодействие региональных органов исполнительной власти по обеспечению безопасности и качества питания в общеобразовательных организациях

Для обеспечения качества и безопасности питания в регионе формируется межведомственная система контроля качества организации питания, предусматривающая проведение периодических лабораторных исследований безопасности готовых блюд и пищевых продуктов, применяемых для питания детей в общеобразовательных организациях, совместно с территориальными органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора и независимыми аккредитованными организациями по проведению экспертиз товаров и услуг.

Объектами контроля являются: сырье, место его произрастания и хранения, производство пищевых продуктов, сами пищевые продукты, услуги специализированных предприятий питания, товаропроводящая инфраструктура, столовые, готовая пища.

Межведомственная система контроля качества организации питания предусматривает контроль на следующих этапах:

- произрастание и хранение сырья – территориальные органы Россельхознадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль производителя (визуальный и лабораторный контроль). Ведение реестра производителей пищевых продуктов для сферы социального питания, субсидирование периодического лабораторного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов производителей, входящих в реестр – Министерство сельского хозяйства Ростовской области;

- производство пищевых продуктов, сами пищевые продукты - территориальные органы Роспотребнадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль производителя (визуальный и

лабораторный контроль), входной контроль специализированного предприятия питания (визуальный и лабораторный контроль);

- специализированные предприятия питания, товаропроводящая инфраструктура - территориальные органы Роспотребнадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль предприятия питания (визуальный и лабораторный контроль);

- столовые, готовая пища - территориальные органы Роспотребнадзора (визуальный и лабораторный контроль), производственный контроль предприятия питания (визуальный и лабораторный контроль) или общеобразовательной организации (самостоятельная организация питания).

В соответствии с п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 для контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий непосредственно на предприятиях общественного питания на постоянной основе осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

Производственный контроль проводят исполнители услуг по организации питания детей:

- руководители общеобразовательных организаций при условии поставок пищевой продукции по заключенным ими договорам (контрактам);

- юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие оказание услуг по организации питания обучающихся (операторы питания).

Программа производственного контроля состоит из титульной части, пояснительной записки с описанием структуры и организации производственного контроля, собственно программы (плана) производственного контроля и приложений.

Цели, задачи, структура производственного контроля, включая графическую схему технологического процесса с указанием контрольных критических точек, представлены в Приложении № 18 к настоящему Стандарту.

Примерный перечень мероприятий производственного контроля и периодичность их проведения приведены в Приложении 19 к настоящему Стандарту.

Вариант номенклатуры, объема и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках общеобразовательных организаций приведена в Приложении 20 к настоящему Стандарту.

Программу производственного контроля утверждает руководитель организации – исполнителя услуги (при организации питания через аутсорсинг программа согласовывается с руководителем общеобразовательной организации).

Показатели эффективности производственного контроля:

- выпуск и реализация качественной и безопасной для здоровья обучающихся продукции;
- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- улучшение санитарно-технического состояния объектов;
- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний или снижение их удельного веса (отдельно по каждому объекту исследований);
- снижение или отсутствие объема забракованной продукции;
- улучшение условий труда, в том числе снижение числа случаев временной утраты трудоспособности и числа календарных дней временной утраты трудоспособности на 100 работающих относительно предыдущего периода;
- наличие и динамика дисциплинарных мер воздействия на работников по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия за отчетный период;
- отсутствие предписаний, фактов приостановления деятельности объектов и отдельных подразделений (цехов), связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.

Операторы питания (общеобразовательные организации, осуществляющие питание самостоятельно) при выявлении нарушений санитарных правил в производственных цехах и на продовольственных складах должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить, либо прекратить их деятельность или выполнение отдельных видов работ;
- прекратить реализацию пищевых продуктов, не соответствующих установленным требованиям.

По результатам производственного контроля ведется учетно-отчетная документация по формам, утверждаемым руководителем организации. Основной формой учетно-отчетной документации по результатам производственного контроля является отчет за год. Отчет составляется в свободной форме по пунктам программы производственного контроля. В годовом отчете указывается количество проведенных в рамках программы проверок, мероприятий (визуальный контроль), проводится анализ результатов лабораторных и инструментальных исследований по каждому разделу программы производственного контроля, отмечаются принятые меры по выявленным нарушениям, при необходимости вносятся изменения в программу производственного контроля.

4.4 Система работы общеобразовательной организации по организации питания

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по:

- непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи;
- текущему содержанию материально-технической базы;

- соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля;
- ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций;
- по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями;
- профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

В зависимости от формы организации питания (штатными сотрудниками пищеблока или специализированными предприятиями общественного питания) ответственность в данной сфере возлагается на руководителя общеобразовательной организации:

- при организации питания через штатные подразделения - за выполнение всего комплекса мероприятий по организации питания;
- при передаче функции организации питания сторонней организации (на аутсорсинг):
 - за выполнение функций получателя услуг;
 - организацию контроля за выполнением исполнителем услуг договорных обязательств;
 - согласование ежедневного меню;
 - организацию приема пищи обучающимися, полноту охвата обучающихся горячим питанием;
 - ежедневный контроль за качеством пищи, полновесностью порций и витаминизацией блюд;
 - проведению мероприятий по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
 - проведению мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;

- взаимодействию с соответствующими органами исполнительной власти, обучающимися и их полномочными представителями.

Если общеобразовательная организация оказывает услуги по питанию самостоятельно, то контрольные функции должен выполнять учредитель такой организации.

При организации питания через аутсорсинг на исполнителей услуг (специализированные предприятия) возлагается ответственность:

- за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи;
- текущее содержание материально-технической базы;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом.

Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

Управление обеспечением и организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования осуществляется специальным подразделением органов местного самоуправления или возлагается на одно из имеющихся подразделений. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания в муниципальных образованиях, в зависимости от количества общеобразовательных организаций, должно быть не менее одной штатной должности специалиста по организации питания с соответствующей квалификацией.

На областном уровне предусматривается формирование специализированного органа управления (управления или отдела, группы социального питания).

При организации управления осуществляется долгосрочное (перспективное) планирование финансирования и организации поставок (услуг), развивается государственно-частного партнерства, проводятся пилотные проекты.

Долгосрочное планирование на период 3-5 лет осуществляется на основе разработки региональных и муниципальных программ совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях.

Краткосрочное планирование осуществляется на период 1-2 года в форме планов мероприятий органов управления Ростовской области в соответствии с их функциями.

Создание и обеспечение функционирования системы управления реализацией мероприятий по внедрению настоящего Стандарта осуществляется Министерством общего и профессионального образования на основе:

- постоянной консультационно-методической помощи и организационно-технической поддержки за счет создания регионального научно-методического центра, или базового ресурсного центра по координации деятельности по совершенствованию организации качественного и доступного горячего питания обучающихся или определения регионального оператора мероприятий по организации горячего питания;
- повышения квалификации кадров;
- формирования у детей и их родителей, а также педагогов культуры здорового питания;
- развития цифровой системы управления совершенствованием организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- применения различных форм обучения для специалистов всех уровней управления в сфере организации питания в общеобразовательных организациях.

Основными показателями мониторинга, характеризующими эффективность проводимых мероприятий, являются, в соответствии с МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся в общеобразовательных организациях состояние здоровья обучающихся»:

сбалансированность фактических рационов питания, доля обучающихся общеобразовательных организаций, обеспеченных сбалансированным горячим питанием; доля обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей, удовлетворенных качеством и доступностью горячего питания.

В ходе мониторинга оценивается наличие штатных должностей специалистов по организации питания в органах управления и квалификация данных специалистов.

Мониторинг осуществляется с привлечением в установленном порядке независимых специализированных организаций.

Для организации мониторинга и обеспечения контроля со стороны родителей на предмет соответствия примерного меню и фактического меню руководители общеобразовательных организаций обеспечивают ежедневное размещение меню на следующий день на специализированных сайтах и сайтах школ, доступ в установленном порядке родителей в помещение для приема пищи обучающимися.

4.5 Требования к школьной столовой

Прием пищи обучающимися организуется в обеденном зале, являющемся отдельным в столовой общеобразовательной организации. Не допускается совмещение обеденного зала с производственными или другими помещениями, за исключением малокомплектных школ, в которых для организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Количество посадочных мест в обеденном зале рассчитывается исходя из норм площади на одного обучающегося, регламентированных санитарным законодательством, что составляет не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Рекомендуется рядная расстановка обеденных столов, рассадка детей по классам.

Площадь обеденного зала должна обеспечивать посадку всех обучающихся в течение не более чем в три перемены.

В обеденном зале должна быть организована система вентилирования воздуха, естественное и искусственное освещение.

Материалы, используемые для отделки обеденного зала, должны отвечать требованиям безопасности, в том числе пожарной, иметь гигиеническое покрытие, поддающееся влажной обработке и дезинфекции.

В обеденном зале полы могут быть - бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой, фенолитом, либо другими стойкими к стиранию, не скользкими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих средств.

Стены окрашиваются краской предпочтительно светлых тонов или отделываются кафельной плиткой (стеновыми панелями). Допускаются к применению и современные материалы: керамика, стекло, дерево, пластик и т.д. Главное требование к покрытию: жаропрочность, гигиеничность, стойкость к впитыванию запахов, возможность проведения влажной обработки.

Стены могут быть украшены картинами, постерами с природой, натюрмортами и различными аксессуарами детской тематики, постерами с меню (основным и дополнительным).

Для декора окон используют занавески или вертикальные жалюзи (не на тканевой основе). С наружной стороны окна (их открывающиеся части) должны быть оборудованы москитными сетками.

Весь интерьер обеденного зала должен быть выполнен в едином стиле. Не рекомендуется применять в интерьере темные, слишком яркие тона, нельзя загромождать пространство обеденного зала лишними предметами.

Мебель в обеденном зале должна содержаться в исправном состоянии, не иметь дефектов.

Материалы, из которых изготовлена мебель обеденного зала, должны быть стойкими к влажной уборке и дезинфекции.

Используются 4-х, 6-ти или 8-ми местные столы с гигиеническим покрытием, которые рассчитаны на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости. Стулья, табуреты должны иметь прочную конструкцию из металла, которые штабелируются для удобства уборки.

Расстановку мебели в обеденном зале осуществляют таким образом, чтобы между столами были проходы, достаточные для передвижения детей, учителей и поваров – раздатчиков. Недопустимо расставлять столы в плотную к стенам, дверям.

При организации питания обучающихся допускается использовать фарфоровую, фаянсовую, фарфоро-фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Количество столовой посуды и приборов должно учитываться из расчета количества питающихся и запаса.

Рекомендуется использовать столовую посуду единого стиля.

Выбор столовой посуды должен быть обусловлен не только материалом, но и объемом. Так, для обучающихся чашки (бокалы) должны вмещать не менее 200 мл жидкости, тарелка (пиала) для первого блюда – не менее 250 мл, тарелка для вторых блюд – не менее 200 мл. Салатники должны быть вместимостью не менее 100 г.

Столовая посуда должна использоваться строго по назначению. Запрещается наливать горячие напитки в стаканы, порционировать вторые блюда в суповые или пирожковые тарелки.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Запрещается использовать столовые приборы из алюминия.

В определенных случаях допускается использование одноразовой посуды, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или)

холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Не допускается к использованию столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью.

В обеденном зале размещается информационный стенд организатора питания.

Информационный стенд должен содержать:

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

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей;

- информацию о компании-организаторе питания (наименование, ИНН/ОГРН, контактные данные, телефоны для справок);

- книгу предложений (прошнурованную, пронумерованную и заверенную печатью и подписью), Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями и дополнениями).

Информационный стенд размещается непосредственно перед входом в столовую или на ближайшей к входу стене обеденного зала.

На пищеблоках общеобразовательных организаций должны работать сотрудники, имеющие необходимую квалификацию по своей специальности, прошедшие предварительный медицинский осмотр при поступлении на работу и получившие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Персонал должен систематически совершенствовать свои теоретические и практические навыки, проходить аттестацию на соответствие занимаемой должности.

В составе бригады пищеблока должен присутствовать следующий персонал:

- заведующий производством – осуществляет руководство работы пищеблока, координирует деятельность всех сотрудников пищеблока;
- повар – готовит блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями технологических карт, осуществляет выдачу блюд;
- пекарь (при производстве собственной выпекаемой продукции) – готовит кулинарные изделия из теста, начинок и фаршей согласно технологическим картам;
- буфетчик (при наличии отдельно стоящего буфета) – обслуживает школьников и работников общеобразовательной организации по картам безналичной оплаты и за наличный расчет;
- младший обслуживающий персонал (мойщики посуды, уборщики, кухонные или подсобные рабочие, коренщики) – осуществляет уборку обеденного зала столовой и помещений пищеблока в соответствии с инструкциями и санитарными требованиями, выполняет поручения заведующего производством.

На пищеблоках общеобразовательных организаций должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители. Конструкция смесителей должна исключать повторное загрязнение рук после мытья. Для соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблоков у раковин для мытья рук должны быть в наличии мыло, электрополотенце и (или) одноразовые полотенца. Рекомендуется использовать дозаторы с жидким мылом, а не кусковое мыло. Допускается использование индивидуальных полотенец.

Рядом с раковинами для мытья рук устанавливают педальные ведра для сбора использованной одноразовой ветоши (бумажные полотенца) для вытирания рук. Мыть руки в производственных ваннах запрещено.

Сотрудники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головные уборы, обувь, личные вещи в бытовой комнате;

- перед выполнением профессиональных обязанностей лично расписаться в Гигиеническом журнале (Приложение № 1 к СанПиН 2.3./2.4-3590) об отсутствии расстройств со стороны желудочно-кишечного тракта, порезов, ожогов, нагноений кожных покровов, признаков простудного заболевания, а также об отсутствии случаев заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи;

- при приготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, бижутерию, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать накладные и наращенные ногти, не застегивать спецодежду булавками;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, перед каждой сменой вида деятельности;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы полностью убирать под головной убор;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

- не хранить на рабочем месте лекарственные препараты личного использования.

В гардеробных личные вещи и обувь сотрудников должны храниться отдельно от санитарной одежды. При отсутствии отдельных шкафов для хранения личной и санитарной одежды выделяются специальные чехлы.

Сотрудники пищеблока должны иметь специальную одежду единого образца, спецодежда должна подходить по размеру, быть чистой, выглаженной. На рабочем месте у каждого сотрудника должен быть запасной чистый комплект специальной одежды.

При раздаче готовой пищи, выдаче выпечных и кондитерских изделий персонал должен использовать одноразовые перчатки.

При выполнении технологических процессов сотрудниками, должна применяться дополнительная санитарная одежда. Так, для работы в мясорыбном цехе надевают специальный фартук, при разрубке мяса - специальную кольчужную перчатку, для мойки посуды – закрытую резиновую обувь и перчатки.

5 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций

Общественное питание детей в организованных детских коллективах предусматривает реализацию основного, включая горячее, и дополнительного питания.

К основным этапам, оказывающим непосредственное влияние на качество и безопасность питания обучающихся, относятся доставка, прием и хранение пищевых продуктов на пищеблоке общеобразовательной организации, первичная и тепловая обработка пищевых продуктов в процессе приготовления пищи, организация приема и оценка качества готовой пищи.

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции для организации питания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями технических регламентов и санитарного законодательства, в том числе к отдельным видам пищевой продукции. Для перевозки (транспортировки) пищевой продукции используются специально предназначенные или специально оборудованные и исправные транспортные средства, контейнеры и емкости, конструкция которых обеспечивает возможность поддержания установленных условий перевозки и хранения, защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, проведение их очистки, мойки и дезинфекции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов.

Условия перевозки (транспортирования) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых

продуктов, в том числе специальным условиям, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки для исключения контактов друг с другом, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Лица, сопровождающие сырье и пищевые продукты, в пути следования и на момент погрузки и выгрузки должны находиться в чистой спецодежде (халат, головной убор, рукавицы), иметь медицинскую книжку установленного образца с предусмотренными отметками о прохождении медицинских осмотров, вакцинации, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Ответственным за принятие необходимых мер для установления качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, соблюдению требований технических регламентов и санитарно-эпидемиологических требований при их хранении, а также реализации продукции и готовых блюд, является заведующий производством пищеблока общеобразовательной организации.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания общеобразовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

Все поступающие сырье и пищевые продукты должны иметь маркировочный ярлык в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Информация о пищевой продукции (маркировка), наносится на потребительскую, транспортную упаковку. В маркировке должны содержаться следующие сведения: наименование, количество, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции,

наименование и место нахождения изготовителя (индивидуального предпринимателя) пищевой продукции. Кроме того, маркировка транспортной упаковки должна содержать сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции, а маркировка потребительской упаковки - информацию о составе пищевой продукции, рекомендации и (или) ограничения по ее использованию, показатели пищевой ценности продукции, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. При расфасовке и упаковке продукции на предприятиях операторов питания на этикетках или листах-вкладышах такой продукции помимо информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки. Все маркировочные ярлыки рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции (МР 2.3.6.0233-21).

Остаточный срок годности - показатель, гарантирующий сохранение свойств, заявленных изготовителем, в период нахождения на пищеблоке общеобразовательной организации при соблюдении условий хранения. Рекомендуется устанавливать в качестве требования к организатору питания обеспечение пищевыми продуктами с остаточным сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Для хранения принимаются пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации. Упаковка и тара должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушений целостности.

Качество поступающей продукции оценивается по органолептическим показателям. Не подлежит приемке продукция с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом. Не должны приниматься яйца с загрязненной или битой скорлупой, консервы с нарушением герметичности банок, деформированные, ржавые, банки без этикеток.

Вес поступающей продукции и количество мест должны соответствовать данным, указанным в товарно-транспортной накладной.

Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

При выявлении поставки некачественной продукции заведующий производством должен оформить возврат продукции. Для этого некачественные продукты подписываются «Возврат», ставится дата и подпись заведующего производством и ответственного по питанию.

О случаях возврата продуктов заведующий производством сообщает организатору питания.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при заданных параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Запрещается хранить пищевые продукты:

- на полу;
- на лестничных пролетах;
- в подсобных помещениях, раздевалках, коридорах;
- рядом с моющими и дезинфицирующими средствами.

При хранении продукции, в целях предупреждения риска перекрестного инфицирования, необходимо строго соблюдать принципы зонирования и товарного соседства.

На пищеблоках малокомплектных школ, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства. На верхних полках следует размещать отобранную суточную пробу, готовую продукцию, кисломолочные продукты, масло

сливочное, гастрономию. Внизу хранят продукцию в стеклянной таре, овощи и фрукты (исключая корнеплоды), сырое мясо, рыбу, яйца.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать условия хранения и сроки годности (специальные условия хранения отдельных пищевых продуктов приведены в Приложении 21 к настоящему Стандарту).

Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях производится ежедневно. Показания психрометров и контрольных термометров заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (рекомендуемая форма журналов приведена в Приложениях 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приёмка 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/договоре.

Ответственность за соблюдение требований санитарных правил при работе на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления блюд, норм выдачи несет заведующий производством.

Заведующий производством контролирует процесс работы сотрудников пищеблока, следит, чтобы сотрудники соблюдали санитарные правила, правила личной гигиены, правила пожарной безопасности, внутренние стандарты организации.

Расчетом и распределением продуктов, необходимых для приготовления блюд, приготовлением наиболее сложных блюд занимается заведующий производством лично.

Повара приступают к обработке продукции и приготовлению блюд только после изучения технологических карт (технико-технологических карт, стандартов предприятия, технологических инструкций или других технических

документов), для выполнения технологических операций подготавливают и используют посуду и инвентарь в соответствии с маркировкой.

Первичная обработка разных групп пищевых продуктов осуществляется в отдельных цехах, оснащенных промаркированными производственными столами, ваннами, разделочным инвентарем, необходимым холодильным и технологическим оборудованием.

На пищеблоках общеобразовательных организаций обработка продуктов и осуществление всех производственных процессов по приготовлению должны выполняться в соответствии с действующими санитарными правилами.

Школьные столовые делятся на следующие типы:

- сырьевая столовая, работающая на сырье - столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания;

- доготовочная столовая, работающая на полуфабрикатах низкой степени готовности: очищенные овощи, разделанная рыба и мясо без кости, возможны фарши;

- доготовочная столовая, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке, готовые сформованные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п.;

- буфет-раздаточная, работающая на горячих блюдах: поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также не заправленные салаты;

- буфет-раздаточная, работающая на охлажденных блюдах: поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда со сроками годности более 3 суток;

- столовая в малокомплектной школе.

В случае, если столовая обеспечивает полуфабрикатами или готовыми блюдами столовые других общеобразовательных организаций, она является базовой столовой. Базовыми столовыми могут быть:

- сырьевая столовая, работающая на сырье;
- доготовочная столовая, работающая на п/ф низкой степени готовности;
- доготовочная столовая, работающая на п/ф высокой степени готовности.

В случае отсутствия цехового деления допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении с выделением зон, на разных столах, с применением отдельного промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды. Пищевые блок такого типа должен получать полуфабрикаты высокой степени готовности (очищенные овощи) и продукцию высокой степени готовности.

Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) при обработке разных видов продуктов – сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку. При использовании одного универсального привода необходимо строго контролировать соблюдение поточности технологических процессов. Например, если привод расположен в сырьевом цехе (овощном или мясорыбном), то обработка на нем готовой продукции недопустима, даже при наличии сменных насадок.

При отсутствии условий (при наличии одного цеха и одной производственной ванны), первичная обработка продуктов возможна в промаркированных емкостях с соблюдением последовательности обработки:

- 1) крупы;
- 2) овощи, не подлежащие термической обработке;
- 3) мясная продукция (мясо, рыба, птица);
- 4) яйцо;
- 5) овощи, подлежащие термической обработке (корнеплоды).

Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, птицы, рыбы, яиц) запрещено использовать моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной и столовой посуды, раковины для мытья рук.

Условия обработки и приготовления отдельных видов пищевой продукции приведены в Приложении 22 к настоящему Стандарту.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

После приготовления блюд производят отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню. Пищевые продукты промышленного производства, фрукты, хлеб также отбираются в пробу в соответствии с меню. Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла стерильными, прокипяченными ложками в промаркированную стерильную, прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или полке (при отсутствии отдельного холодильного оборудования) при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (заведующим производством или поваром). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством, ответственный по питанию и медицинский работник (при наличии его в общеобразовательной организации).

Суточная проба нужна не только для контроля соблюдения технологии приготовления блюд, но и для того, чтобы в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями в общеобразовательной организации исследовать эти пробы на наличие патогенной микрофлоры и установить истинные причины заболевания или исключить пищевой путь передачи инфекции. При возникновении подозрения на инфекционные заболевания забрать с пищеблока отобранные суточные пробы может только представитель Роспотребнадзора при предъявлении постановления. Представитель общеобразовательной организации и иные лица не имеют права изымать суточную пробу.

Особенности отбора суточной пробы:

- гарниры помещаются в отдельную от основного блюда посуду;
- банки с отобранными пробами сразу закрываются крышками (прокипяченными), маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора);
- фрукты помещаются в банку в целом виде, не разрезанными, банки с фруктами так же плотно закрываются крышками.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, даты отбора. Рекомендуется также указывать наименование блюда (например: обед 23.05.2021 щи из свежей капусты).

В общеобразовательной организации издается приказ о работе бракеражной комиссии, с назначением лиц, ответственных за проведение бракеража готовых блюд. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трех человек, как правило, это заведующий производством, ответственный по питанию, медицинский работник (при его наличии). Состав

комиссии должен предусматривать дополнительное количество человек от общеобразовательной организации на случай отсутствия кого-либо из членов.

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после оценки ее качества членами бракеражной комиссии. Оценка качества готовых блюд проводится сразу после приготовления пищи.

Результаты бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 23 к настоящему Стандарту). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. В случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценка качества приготовленных блюд осуществляется органолептическим путем.

Параметры органолептической оценки приведены в Приложении 24 к настоящему Стандарту.

К реализации допустимы блюда, которые оценены как «отлично» (5 баллов), «хорошо» (4 балла), «удовлетворительно» (3 балла).

Если готовому блюду присваивается оценка «хорошо» и «удовлетворительно», то выявленные дефекты необходимо указывать в скобках, рядом с оценкой в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

Если дефекты готового блюда возможно устранить, то данная информация записывается в скобках, после фразы «Выдача разрешена» в колонке «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия».

Если готовому блюду присваивается оценка «неудовлетворительно» (брак), то факты запрещения к реализации готового блюда указываются в колонке «Примечание».

Образец заполнения бракеражного журнала указан в Приложении 23 настоящего Стандарта.

При проведении бракеража готовых блюд учитывают:

1) для органолептической оценки супов необходимо аккуратно перемешать суп, уделить внимание наличию всех входящих в рецептуру ингредиентов и их форме нарезки, вкусу каждого и вкусу супа в целом. При оценке супов-пюре анализируют консистенцию и однородность супа;

2) при оценке блюд из овощей обращают внимание на цвет, запах, выраженный вкус овощей, однородность формы нарезки, овощи не должны быть переваренными;

3) при оценке блюд из макаронных изделий уделяют внимание текстуре макарон – разваренности и слипаемости;

4) при оценке блюд из рубленого мяса, птицы, рыбы смотрят форму изделия, консистенция должна быть однородной, изделие должно быть сочным, без разрывов на поверхности. Не допустим розово-красный оттенок изделия на разрезе, посторонний (кислый, затхлый) запах;

5) консистенция изделий из творога и яиц должна быть мягкая, без лишних (не промешанных) частей, поверхность – характерная для данных блюд;

6) блюда из теста оценивают по внешнему виду (соответствию установленной формы), состоянию поверхности, пропеченности, отсутствию «непромеса» (закала).

Раздача (выдача) готовых блюд осуществляется с использованием весового оборудования и инвентаря с мерной меткой объема. Сотрудники, осуществляющие раздачу, должны пользоваться одноразовыми перчатками.

Контрольное взвешивание порционных блюд – котлет, биточков, рыбы или птицы куском – определяется взвешиванием 10 порций вместе, при этом допустимые отклонения $\pm 3\%$ от общего веса.

В общеобразовательных организациях обслуживание обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

При приеме пищи применяются следующие методы организации обслуживания обучающихся и воспитанников в столовых общеобразовательных организаций:

- по организации выдачи пищи - предварительного накрытия столов, с использованием линий раздачи, в том числе «шведский» стол;

- по доступности выбора блюд: без выбора, со свободным выбором блюд, ограниченным выбором блюд (комплексные меню), предварительным заказом.

Методы организации обслуживания обучающихся применяются в зависимости от типа организации, ее технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Перспективными методами обслуживания питающихся в общеобразовательных организациях являются методы с использованием линий раздачи пищи (за исключением обучающихся младших классов общеобразовательных организаций) и возможностью выбора блюд.

Продолжительность перемены для приема пищи, в соответствии с МР 2.4.0179-20, должна составлять не менее 20 минут.

В общеобразовательных организациях обслуживание обучающихся начальных классов горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

Привлечение для осуществления предварительного накрытия столов (сервировки) детей старше 14 лет может осуществляться под присмотром взрослых при условии обеспечения действующих санитарно-гигиенических требований и запретов, с учетом текущей санитарно-эпидемиологической обстановки по решению учредителя и согласованию с родительским комитетом общеобразовательной организации.

За 5 минут до начала перемены работниками раздачи производится порционирование горячих блюд на стол и розлив напитков.

Необходимо следить за соблюдением равномерности распределения ингредиентов в супе и плодов в напитках.

При подаче основного горячего блюда и гарнира следует сначала порционировать в тарелку гарнир, а затем основное второе блюдо и поливать соусом.

Если столовая общеобразовательной организации организована по типу буфет-раздаточной, то перед раздачей горячих блюд необходимо обработать привезенный термос с питанием чистой ветошью. Перетаривание и повторный разогрев привезенных горячих блюд запрещен. Блюда, доставленные в гастроемкостях и изотермических боксах, извлекаются из изотермического бокса, гастроемкость помещается на мармит для вторых блюд с целью поддержания температуры раздачи. Салаты заправляются маслом непосредственно перед раздачей и помещаются в порционном виде в холодильную витрину буфета-раздаточной. Доготовка (регенерация) охлажденных и замороженных блюд осуществляется согласно технологической инструкции.

Общественное питание детей в организованных детских коллективах предусматривает реализацию дополнительного питания.

Организация дополнительного питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с разделом 8.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в общеобразовательных организациях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в общеобразовательных организациях (буфетная продукция) реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация буфетной продукции в общеобразовательных организациях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах общеобразовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками, электрополотенцами (сушилками для рук) либо бумажными полотенцами для рук, средствами для дезинфекции рук в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации буфетной продукции быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и т. п.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков обязательно должны иметь следующее минимальное оборудование: торговый стол, умывальник для мытья рук торгового персонала, а при реализации скоропортящихся продуктов и блюд – охлаждаемый прилавок и (или) охлаждаемую витрину (температура +2...+6 °С), неохлаждаемый прилавок (витрину),

При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в т. ч. изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование. Для приготовления или разогрева отдельных видов кулинарной продукции (сосиски, горячие бутерброды, пицца школьная, пирожки и т. п.) следует оборудовать буфеты общеобразовательных организаций СВЧ-печами или конвекционными печами малого объема, в т. ч. бытовыми. Для реализации чая, какао, кофейных напитков, фиточая буфет оборудуется электрокипятильником (электрическим чайником).

В месте реализации буфетной продукции устанавливают шкафы, в том числе холодильные, для запасов реализуемого в течение дня товара или оборудуют для этой цели специальную кладовую, оборудованную холодильным шкафом или бытовым холодильником.

При реализации (свободной продаже) буфетной продукции, в т. ч. готовых блюд и кулинарных изделий, может использоваться одноразовая посуда. При наличии условий для обработки столовой и чайной посуды используется многоразовая столовая и чайная посуда.

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации горячего, промежуточного и дополнительного питания детей, установлен в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля за используемым ассортиментом пищевых продуктов для организации горячего, промежуточного питания обучающихся ведется Ведомость контроля за рационом питания по установленной в Приложении 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 форме.

Санитарно-эпидемиологические требования к реализации дополнительного питания через аппараты для автоматической выдачи в организованных детских коллективах определены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для автоматизированной торговли через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции утверждается руководителем общеобразовательной организации, в том числе в составе ассортимента дополнительного питания (отдельный подраздел ассортимента дополнительного питания). При утверждении ассортимента необходимо руководствоваться требованиями к ассортименту согласно п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и общими ограничениями по перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Обязательным условием для установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции в общеобразовательных организациях являются:

- наличие договора возмездного оказания услуг между общеобразовательной организацией и юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем на размещение аппаратов для автоматической выдачи

пищевой продукции с указанием количества и места размещения аппаратов, требований к их санитарному состоянию, порядку и периодичностью контроля за исправностью оборудования, качеством, безопасностью и сроками годности продукции (включая соблюдение требований действующего законодательства к процедурам заключения такого договора);

- включение в договор условий по порядку определения и утверждения ассортиментного перечня пищевых продуктов для торговли через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;

- учет мнения, в том числе в форме согласования по вопросу установки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции и ассортиментного перечня продукции, с родительской общественностью общеобразовательной организации (советы родителей и органы управления с участием родителей);

- наличие ответственного лица, осуществляющего ежедневный контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции.

Реализация горячих напитков с использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции осуществляется, как правило, для обучающихся среднего школьного возраста и старше, в помещениях, оборудованных для приема пищи.

Горячие напитки реализуются в специальных термостойких одноразовых стаканах емкостью до 200 мл и при условии соблюдения общих требований санитарного законодательства и применимых технических регламентов к применяемой для питания в общеобразовательных организациях посуде (в т. ч. с использованием специальных торговых автоматов).

Организация питьевого режима в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При применении аппаратов для розлива воды, расфасованной в ёмкости, торговых автоматов для приготовления горячих напитков их обработка и контроль за санитарно-гигиеническим состоянием данных устройств,

гигиенических нормативов безопасности воды, прошедшей через устройство, осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, с отражением в программе производственного контроля.

6 Требования к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях. Источники финансирования школьного питания, варианты оплаты, использование систем безналичной оплаты школьного питания

6.1 Региональная система взаимодействия органов государственной власти и разработки проектов нормативных актов для определения льготных категорий обучающихся и обоснования выделения необходимых объемов финансирования из бюджета Ростовской области

Источниками финансового обеспечения питания обучающихся (воспитанников) в общеобразовательных организациях являются:

- средства бюджетов бюджетной системы Российской Федерации;
- благотворительные взносы и пожертвования;
- средства потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату;
- доходы от предпринимательской и иной приносящей доход деятельности, осуществляемой организациями, а также иные не запрещенные законом источники.

Финансовое обеспечение организации питания в общеобразовательных организациях, в которых оказываются услуги по питанию детей, находящихся в ведении Ростовской области, осуществляется в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации за счет средств, поступающих из бюджета Ростовской области (в том числе за счет субсидий из федерального бюджета), а также за счет средств потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату.

Финансовое обеспечение организации питания в общеобразовательных организациях, в которых оказываются услуги по питанию детей, находящихся в

ведении местных органов самоуправления, осуществляется в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации за счет средств, поступающих из бюджета местных органов самоуправления и Ростовской области (в том числе за счет субсидий из федерального бюджета), а также за счет средств потребителей услуг при предоставлении услуг за плату или частичную плату.

Органами государственной власти Ростовской области, органами местного самоуправления или образовательными организациями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), питание которых осуществляется полностью или частично за счет средств соответствующих бюджетов.

Орган местного самоуправления может установить для расчета мер социальной поддержки отличные от установленных региональных нормативов (стандартов) и стоимости услуг, дополнительные категории граждан для получения социальной поддержки, если это улучшает положение граждан, получающих такие услуги и меры социальной поддержки. Дополнительные расходы на предоставление указанных в настоящей части субсидий финансируются за счет средств местного бюджета.

Финансирование деятельности, связанной с обеспечением организации питания детей льготных категорий, создания и содержания материально-технической базы пищеблоков, затрат на проведение мероприятий производственного контроля и экспертиз поступающих пищевых продуктов и оказываемых услуг по организации питания в государственных и муниципальных организациях осуществляют учредители соответствующих организаций.

Финансирование питания за счет личных средств граждан осуществляется на основе договора, заключаемого:

- между гражданином и учреждением (организацией), в которой находится такое лицо при оказании услуг по организации питания учреждением (организацией), в которой находятся отдельные категории граждан, самостоятельно;

- между гражданином и исполнителем услуг при оказании услуг по организации питания через аутсорсинг специализированной организацией, при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами.

Горячее питание в общеобразовательных организациях предоставляется по единому основному (организованному) меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню – меню дополнительного питания.

Порядок взаимодействия органов государственной власти по обоснованию выделения необходимых объемов финансирования из регионального бюджета устанавливается Министерством финансов по согласованию с Министерством общего и профессионального образования Ростовской области и включает, в том числе, следующие положения:

- методику расчёта стоимости обеспечения питанием обучающихся и размера выделяемых субсидий;

- общие требования к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания с учетом положений Приказа Минпромторга России от 25 июня 2015 г. № 1684;

- порядок обоснования коэффициентов для расчета нормативов стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания, а также случаев применения повышающих коэффициентов исходя из особенностей отдельных муниципальных образований и общеобразовательных организаций;

- порядок предоставления исходных данных для расчета стоимости обеспечения питанием на 1 обучающегося и общего размера выделяемых субсидий в разрезе муниципальных образований;

При этом, во взаимодействии с региональными органами управления в сфере агропромышленного комплекса, торговли, потребительского рынка, проводятся мероприятия:

- по определению ассортимента и требований к качеству пищевых продуктов, входящих в номенклатуру установленных размеров выдачи пищевых продуктов;

- предоставлению обоснованных цен потребительского рынка и оптовых цен предприятий АПК для определения стоимости установленных размеров выдачи пищевых продуктов;

- установлению стоимости выполнения отдельных мероприятий лабораторного (инструментального) контроля при реализации программ производственного контроля, проведения заказчиками экспертиз поставляемой пищевой продукции и оказываемых услуг в соответствии с законодательством о контрактной системе, выполнения регионального плана проведения периодических лабораторных исследований безопасности готовых блюд и пищевых продуктов, применяемых для питания детей в общеобразовательных организациях, совместно с органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора, независимыми экспертными аккредитованными организациями;

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области на основе исходных данных, предоставленных органами местного самоуправления, осуществляет подготовку проектов нормативов стоимости и потребность в выделении субсидий из областного бюджета в разрезе муниципальных образований по следующим видам бюджетных расходов:

- организацию питания детей льготных категорий,
- создание и содержание материально-технической базы пищеблоков,
- проведение мероприятий производственного контроля и экспертиз поступающих пищевых продуктов и оказываемых услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

6.2 Обоснование и применение форм оплаты питания обучающихся, учета и отнесения расходов на организацию питания за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

Наиболее перспективной формой оплаты горячего питания в общеобразовательных организациях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт.

Оплата за питание обучающимися в столовых и буфетах общеобразовательных организаций по безналичному расчёту должна осуществляться способами, предусмотренными законодательством.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете – применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в общеобразовательных организациях.

7 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, организации подготовки специалистов, повышению их квалификации, штатным нормативам, условиям труда персонала Направления работы по восполнению дефицита кадров работников пищеблока, повышению их профессиональной компетентности

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения"; приказом Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Необходимость профессиональной подготовки и переподготовки кадров осуществляется в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

Подготовка специалистов для предприятий по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях, организаторов питания, для региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется в профильных учебных учреждениях системы профессионального образования. Переподготовка, дополнительная подготовка и повышение квалификации этих специалистов, а также руководителей региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется не реже 1 раза в 5 лет.

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

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

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

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

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

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

Требования к персоналу предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в общеобразовательных организациях определяются на основе требований к специалистам соответствующих отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Их подготовка осуществляется в специализированных общеобразовательных организациях начального, среднего и высшего образования. Программы подготовки специалистов для предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в общеобразовательных организациях должны включать учебные дисциплины

по особенностям современных технологий производства полуфабрикатов и готовых блюд для детского питания, требований к детскому и функциональному питанию, основам рационального питания.

Требования к персоналу предприятий общественного питания общеобразовательных организаций по производству кулинарной продукции определяются на основе требований к специалистам общественного питания.

Основные требования к административно-управленческому и инженерно-техническому персоналу (директор (управляющий, менеджер, заведующий); заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха); инженер-технолог (менеджер по производству); административно-управленческий персонал компаний-организаторов питания; специалисты региональных и муниципальных органов управления, ответственных за организацию питания в общеобразовательных организациях и реализацию программ его совершенствования) включают:

- наличие высшего профессионального образования по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профилю «Технология детского и функционального питания» и опыт практической работы в общественном питании или пищевой промышленности не менее 5 лет;

- повышение квалификации специалиста один раз в пять лет.

Требования к производственному персоналу (повар; кондитер; пекарь) включают:

- среднее профессиональное образование - базовый уровень по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания», квалификация технолог или начальное профессиональное образование по профессии 34.2 «Повар, кондитер», или «Повар, пекарь»;

- повышение квалификации специалиста один раз в пять лет в области детского, диетического и функционального питания.

При переоснащении столовых общеобразовательных организаций современным технологическим оборудованием их персонал должен проходить

обучение работе на новом оборудовании в рамках повышения и подтверждения квалификации специалиста в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего сертификата.

В отношении условий труда и их воздействия на работников, организующих питание в общеобразовательных организациях, проводится специальная оценка согласно требованиям Федерального закона от 28 декабря 2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

Условия труда персонала пищеблоков общеобразовательных организаций должны отвечать требованиям нормативов (гигиенических нормативов) условий труда и применения средств индивидуальной защиты и коллективной защиты работников.

Санитарно-бытовое обеспечение персонала осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

При этом зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами ГН 2.2.5.1313-03.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать установленные и применимые для организаций общественного питания гигиенические нормативы (СН 2.2.4/2.1.8.562-96).

7.1 Типовые штатные нормативы содержания персонала пищеблоков общеобразовательных организаций и специалистов органов управления организацией питания за счет бюджетных средств

Минимальное количество работников пищеблоков в общеобразовательных организациях определяется в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" приведено в таблице 7.1 настоящего Стандарта.

Таблица 7.1 - Минимальное количество работников пищеблока в общеобразовательных организациях

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

При количестве питающихся по диетическому (лечебному) питанию более 20 чел. – 0,5 ставки, в последующем 0,5 ставки на каждые 30 чел.

При применении метода предварительного накрытия столов и проведении полного накрытия и уборки столов персоналом пищеблока без привлечения детей старшего возраста в штаты включаются дополнительно к минимальному количеству до 25% должностей (с округлением в большую сторону с точностью до 0,5 ставки). Персонал для уборки помещений пищеблока определяется по нормативам, исходя из площади помещений, подлежащих уборке.

Количество специалистов по организации питания в органах местного самоуправления определяется в зависимости от количества образовательных организаций (должности содержатся за счет бюджетных средств муниципального образования и субсидий, выделяемых из областного бюджета).

На областном уровне предусматривается формирование специализированного органа управления (управления или отдела, группы социального питания) в количестве не менее 5 человек.

7.2 Направления работы по восполнению дефицита кадров работников пищеблока, повышению их профессиональной компетентности

Организация производственного процесса и оплаты труда на предприятии общественного питания — это построение ее системы, обеспечивающей взаимосвязь количества и качества труда с размерами его оплаты. Она реализуется через определение порядка начисления работникам номинальной заработной платы. В целом на предприятиях общественного питания возможна *контрактная* форма оплаты труда. Заработная плата состоит из оклада, стимулирующих и компенсирующих надбавок.

Предприятия общественного питания самостоятельно определяют размеры должностных окладов, учитывая масштабы деятельности, объем оборота, выпуска продукции, численность работников, сложность выполняемых функций, тип предприятия, его рентабельность, личные качества работников.

Коллективная (бригадная) сдельная расценка ($F \cdot \text{бр}$) рассчитывается по

формуле

$$P_{\text{бр}} = \frac{\sum T_{\text{ст.ч}}}{N_{\text{выр.бр}}}$$

где $\sum T_{\text{ст.ч}}$ — сумма часовых (дневных, месячных) тарифных ставок всех членов бригады, руб.; $N_{\text{выр.бр}}$ — норма (план) выработки (на период), установленные бригаде в соответствующих единицах измерения.

Сумма общего заработка бригады ($ЗП_{\text{бр}}$) определяется путем следующего расчета $ЗП_{\text{бр}} = P_{\text{бр}} \cdot Q$.

Разница между суммой заработной платы бригады, начисленной по сдельным бригадным расценкам, и заработной платой, начисленной по тарифу, называется *сдельным приработком*.

Распределение суммы заработной платы между членами бригады может осуществляться различными способами:

- пропорционально сумме оплаты по тарифу;

- пропорционально коэффициенту трудового участия (КТУ);
- сочетание этих форм, когда каждому работнику выплачивается часть заработной платы, а сдельный приработок распределяется по КТУ или пропорционально тарифной оплате.

Заработная плата каждого члена бригады складывается из суммы оплаты по тарифу и сдельного приработка.

Сущность этой формы оплаты состоит в том, что для работника (бригады) утверждаются два показателя: норма выработки в час и коэффициент приработки на 1% увеличения выработки. При обосновании данного коэффициента учитывают соотношение между темпами роста оборота (выпуска продукции собственного производства) и фонда заработной платы, а также его структуру:

- определяют максимально возможный коэффициент приработка (K_{may}) как отношение возможного темпа прироста фонда заработной платы к темпу прироста планового оборота (выпуска продукции собственного производства);
- рассчитывают коэффициент приработка на 1% увеличения выработки по формуле

$$K_{прир} = K_{тах} \cdot \alpha_{зп},$$

где $\alpha_{зп}$ — удельный вес основной заработной платы (оплата по тарифам, окладам и сдельным расценкам) в общей величине фонда заработной платы.

На предприятиях общественного питания может применяться система оплаты труда путем расчета размера заработной платы по ее *подвижной шкале*.

Для этого выстраивается шкала подвижной заработной платы, в которой указаны размеры месячной заработной платы, дифференцированные по тарифным разрядам (уровню квалификации), для минимального интервала месячной производительности труда. Заработная плата в следующих интервалах месячной производительности труда (ЗП) определяется по формуле $ЗП = З_0 \cdot [(\overline{ПТ} : ПТ_0) + (1 - K)]$,

где $З_0$ — месячная заработная плата соответствующего тарифного разряда (уровня квалификации) при минимальной производительности труда, руб.; $\overline{ПТ}$ — производительность труда по середине интервала, для которого рассчитывается заработная плата, руб.; $ПТ_0$ — минимальная месячная

производительность труда, руб.; K — коэффициент роста заработной платы на 1% увеличения производительности труда.

При расчетах коэффициента приработка и коэффициента роста заработной платы в увязке с показателем производительности труда (выработкой) всегда учитывается ее рост только в сопоставимых ценах.

Контрактная система оплаты труда применяется для руководителей и специалистов и предполагает начисление заработной платы каждому конкретному работнику согласно заключенному на определенный срок контракту, в котором оговариваются конкретные размеры окладов, особые условия оплаты и премирования.

Одним из элементов заработной платы, по своему назначению и юридическому основанию близкий к тарифной системе, является система надбавок и доплат.

Доплаты и надбавки *компенсационного характера* осуществляют с целью возмещения работникам трудозатрат, возникающих в результате специфических условий труда, отличающихся от нормальных.

Перечень большинства доплат и надбавок компенсационного характера не имеет ограничений по сферам трудовой деятельности, так как определен в Трудовом кодексе РФ. Их выплаты являются обязательным условием организации заработной платы на предприятии общественного питания. К таким выплатам относят:

- доплаты за работу в выходные и нерабочие праздничные дни (согласно законодательству оплата должна осуществляться не менее чем в двойном размере от тарифных ставок (окладов));
- доплаты за работу в сверхурочное время — в первые два часа оплата осуществляется в полуторном размере от основной заработной платы, в последующие — в двойном размере;
- доплаты за работу в ночное время (с 22 до 6 часов утра) осуществляют в размере не менее 20% от основной заработной платы. Особенностью осуществления данных доплат в общественном питании является то, что работа

многих предприятий предусматривает именно такой режим работы, что отражается в графиках выхода работников на работу, поэтому конкретные условия оплаты труда оговариваются в коллективных и трудовых договорах;

- доплаты при невыполнении норм труда, неисполнении должностных обязанностей, простоях, если это произошло не по вине работника, — в размере не менее двух третей основной заработной платы;

- доплаты при выполнении работ различной квалификации — оплата осуществляется по более высокой квалификации;

- доплаты рабочим, выполняющим работы, тарифицируемые ниже присвоенных им разрядов;

- доплаты при совмещении профессий (должностей), расширении зон обслуживания, увеличении объема работы или выполнении обязанностей временно отсутствующего работника без освобождения от основной работы — разница в должностных окладах;

- доплаты за работу в условиях труда, отклоняющихся от нормальных: с вредными и (или) опасными условиями.

К компенсационным выплатам также относят доплаты за особый характер выполняемой работы: разъездной, сезонный, многосменный режим и работу в условиях ненормированного рабочего дня (в случаях, предусмотренных законодательством).

Стимулирующие надбавки призваны способствовать материальной заинтересованности работников в качестве своего труда.

На предприятиях общественного питания с учетом отраслевой специфики деятельности и его финансовых возможностей могут выплачиваться:

- надбавки за особое профессионально мастерство, например производственным работникам за звание «Мастер-повар» и «Мастер-кондитер»;

- доплаты обслуживающему персоналу за знание иностранных языков — на предприятиях, обслуживающих иностранных туристов;

- доплаты за стаж работы;

- доплаты бригадирам за руководство бригадами;

- доплаты за обучение учеников;
- доплаты за выполнение функций, не предусмотренных должностными обязанностями, и т.д.

Доплаты и надбавки начисляются, как правило, на основную заработную плату работников, их размер, если, это не предусмотрено законодательством, определяется при заключении трудового договора.

Важной составляющей организации заработной платы на предприятиях общественного питания является система премирования — совокупность взаимосвязанных положений, определяющих порядок и условия материального стимулирования работников на основе выплаты им премий. Премии — это часть заработной платы, отражающая материальное поощрение за достижение определенных результатов. Целью премирования является усиление материальной заинтересованности работников в достижении высоких количественных показателей и повышении качества работы.

Для реализации этой цели система премирования должна строиться на определенных принципах:

- быть простой и понятной для каждого работника;
- экономически обоснованной — увязывать размер премий работников с результатами их работы и деятельностью предприятия в целом;
- психологически адекватной, формировать у работников восприятие справедливости и правильности премий;
- гибкой, дающей возможность учитывать при премировании изменяющиеся цели и задачи работы предприятия.

В системе премирования должно быть четко и конкретно сформулировано: кто, за что, при выполнении каких условий, когда и из каких источников получит премию, поэтому система премирования состоит из взаимосвязанных элементов:

- показатели премирования;
- условия премирования;
- перечень премируемых работников;
- размеры премии;

- периодичность выплат;
- источник выплат.

Основой данной системы являются показатели и условия премирования, которые должны быть:

- дифференцированы по категориям работников и профессиям и предусматривать выплату премий конкретному работнику только за те показатели, которые зависят от результатов его труда;
- основаны на действующей системе учета и отчетности;
- количественно измеримы и важны для оценки труда данного работника.

Число показателей и условий премирования целесообразно ограничивать двумя-тремя с целью сохранения наглядности системы премирования. Премии могут выплачиваться регулярно (ежемесячно), периодически или единовременно. Источником их выплат являются расходы на оплату труда, отражаемые в издержках производства и обращения предприятия общественного питания, или его чистая прибыль.

В зависимости от показателей и условий премирования, их периодичности различают следующие виды премий:

- текущие;
- единовременные;
- специальные;
- разовые.

Текущие премии выплачиваются ежемесячно или ежеквартально за основные результаты деятельности. На предприятиях общественного питания выплата текущих премий предусматривается за выполнение или перевыполнение нормативных (плановых) заданий таких основных показателей, как:

- оборот общественного питания;
- оборот по продукции собственного производства;
- выпуск продукции в натуральных или условно-натуральных показателях;
- выпуск блюд;

- прибыль.

Показателями и условиями данного премирования также являются:

- для работников производства — расширение ассортимента выпускаемой продукции, высокое качество блюд;
- для работников торгового зала и торговой группы — высокий уровень обслуживания, отсутствие жалоб со стороны потребителей.

Работники отдельных категорий премируются за добросовестное качественное осуществление своих функций: бухгалтер, калькулятор, экономист — за своевременное оформление документов, составление отчетов; кладовщик — за сохранность продовольственных ресурсов и отсутствие потерь. Источником текущих премий являются расходы на оплату}' труда в издержках предприятия.

Единовременные премии выплачиваются за выполнение особо важных заданий: за внедрение новой техники или прогрессивных технологий, за внедрение новых форм и методов обслуживания; за рационализаторские предложения в области производственно-технического или процесса продажи, обслуживания потребителей; за организацию ярмарок, дегустаций, выставок-продаж; за участие и победу в смотрах и конкурсах.

Специальные премии включают премирование отдельных работников за экономию топлива, электроэнергии, снижение расходов на спецодежду, столовое белье, посуду, приборы (по сравнению с нормативными расходами) и др.

Разовые премии представляют собой материальное вознаграждение работников по итогам работы за год и выплачиваются в зависимости от размера полученной предприятием чистой прибыли.

Ведущую роль в системе премирования играют текущие премии, доля которых составляет 90—95%.

При разработке премиальной системы целесообразно также определять условия депремирования, т.е. порядок и размеры снижения и невыплаты премий за различные нарушения и упущения в работе.

Конкретные размеры текущих премий зависят от полученных результатов, и при отсутствии средств они не выплачиваются, а базой их исчисления чаще всего являются оклады (тарифные ставки) или сумма заработной платы, начисленная по сдельным расценкам.

В настоящее время в соответствии с трудовым законодательством каждое предприятие общественного питания самостоятельно разрабатывает свою систему премирования, учитывающую цели, задачи и конкретные условия деятельности.

Все положения премирования отражаются в соответствующих локальных нормативных актах предприятия и в обязательном порядке учитываются при заключении коллективных и индивидуальных трудовых договоров.

Система премирования должна способствовать росту экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания.

8 Методика расчета стоимости питания обучающихся. Единые требования к расчету стоимости школьного питания, расчету объема средств на суточный набор продуктов питания, источники и предельные размеры финансирования услуги по приготовлению, доставке питания, накладные расходы (электроэнергия, водоснабжение, уборка), оплата труда штатных работников пищеблока

8.1 Методика расчёта стоимости питания обучающихся и размера выделяемых субсидий с учетом типов и видов общеобразовательных организаций, способа организации питания

Методика расчета стоимости обеспечения питанием обучающихся основана на определении базового показателя и системы коэффициентов.

Норматив стоимости обеспечения определяется для:

- разных приемов пищи;
- различных возрастных категорий учащихся;
- различных диет (в зависимости от вида заболеваний);
- способа организации питания.

Базовый размер стоимости обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях $C_{\text{баз.руб.}}$ – это размер федеральной субсидии (с учетом установленного софинансирования из регионального бюджета) на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования из расчета на 1 обучающегося.

При обосновании стоимости питания (размера выделяемых субсидий на льготное питание) на основе базового размера стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях ($C_{\text{баз.}}$) учитываются показатели фактической посещаемости обучающимися по программам начального общего образования (как отношение принимаемых в соответствии с Правилами выделения федеральных субсидий количества обучающихся и периода их обеспечения в сравнении с их фактическими показателями).

В соответствии с письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 ноября 2020 г. № АН-2021/09 типовое меню может быть улучшено (путем увеличения выходов блюд, дополнительной выдачи фруктов) за счет экономии средств субсидии в случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, используемой на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающимся 1-4 классов (сверх одного раза в день).

Коэффициенты для расчета стоимости организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания (в сравнении с $C_{\text{баз.}}$) представлены в таблице 8.1.1. В данной таблице для соответствующих категорий

и условий питания приведены минимальные и максимальные значения коэффициентов.

Таблица 8.1.1 - Коэффициенты для расчета стоимости организации питания

Способ организации питания	Наименование	Коэффициенты относительно $C_{\text{баз}}$ (не менее)			
		завтрак		обед	
		мин	макс	мин	макс
Самостоятельно	начальные классы (7-11 лет)	0,8	1	0,9	1,1
	средние и старшие классы (старше 12 лет)	0,9	1,1	1	1,2
Аутсорсинг	начальные классы (7-11 лет)	1,1	1,2	1,2	1,3
	средние и старшие классы (старше 12 лет)	1,2	1,3	1,3	1,4

Коэффициент увеличения стоимости для детей с заболеваниями, требующими индивидуального приготовления пищи и применения специализированной продукции лечебного питания (целиакия, фенилкетонурия и т.п.) – 3,0, для остальных видов лечебного питания – 1,5.

Коэффициент увеличения стоимости горячего питания для обучающихся по программам начального образования за счет экономии федеральной субсидии определяется с учетом статистики посещаемости школ и составляет, как правило, 1,1 – 1,2).

Пример применения данной методики (коэффициентов) - нормативы бюджетных субсидий на организацию питания при выделении субсидии $C_{\text{баз.}} = 60$ руб. представлены в таблице 8.1.2.

Таблица 8.1.2 - Пример применения методики (коэффициентов)

Способ организации питания	Наименование	Нормативы бюджетных субсидий, руб.			
		завтрак		обед	
		мин	макс	мин	макс
Самостоятельно	начальные классы	48	60	54	66

	(7-11 лет)				
	средние и старшие классы (старше 12 лет)	54	66	60	72
Аутсорсинг	начальные классы (7-11 лет)	66	72	72	78
	средние и старшие классы (старше 12 лет)	72	78	78	84

При расчете затрат на переоснащение и ремонт помещений пищеблока и залов приема пищи в случае, если не проведена разработка программы переоснащения в соответствии с разделом 3.5, применяется нормативный способ.

Расчет затрат на переоснащение и ремонт помещений пищеблока и залов для приема пищи на 1 обучающегося в день нормативным способом производится исходя из величины затрат, рассчитанных в соответствии с нормативами укомплектования столовых общеобразовательных организаций с соответствующим типом пищеблока, сроком службы этого оборудования и численностью питающихся в этих организациях.

Расчет затрат на организацию контроля качества на 1 обучающегося в день производится также нормативным способом исходя из величины затрат, рассчитанной в соответствии с требованиями по проведению мероприятий по контролю качества и численностью питающихся.

Примерные нормы затрат на эти мероприятия в расчете на 1 обучающегося:

- для переоснащения = 5 руб.;
- для контроля качества (проведения экспертиз) = 1 руб.
- для выполнения мероприятий по программам производственного контроля = 1 руб.

Нормативы затрат на переоснащение, ремонт помещений пищеблока и залов приема пищи, а также организацию контроля безопасности и качества питания определяются ежегодно при формировании бюджета Ростовской области.

При организации питания в общеобразовательных организациях, государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся. Общий объем субсидий определяется как сумма субсидий для каждой из льготных категорий обучающихся, получающих бесплатное питание (или частично оплачиваемое питание). Расчеты по каждой из льготных категорий обучающихся учитывают количество обучающихся данной категории, стоимость обеспечения питанием на 1-ого обучающегося (по приемам пищи, возрастам, типам общеобразовательных организаций) в день, прогнозируемое количество дней фактического обеспечения питанием (с учетом коэффициента посещаемости) в году.

Прогнозируемое количество дней фактического обеспечения питанием (с учетом коэффициента посещаемости) в год в конкретных общеобразовательных организациях может быть меньше применяемого при определении размера субсидий, выделяемой из федерального или областного бюджета. В связи с этим, учредители общеобразовательных организаций могут устанавливать стоимость обеспечения питанием на 1-ого обучающегося по программам начального общего образования в день выше, чем средний размер федеральной субсидии (с учетом установленного софинансирования из областного бюджета).

Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку пищевых продуктов и других материальных средств, предоставление услуг по организации питания, но не позднее, чем за три месяца до начала периода организации поставок (оказания услуг).

8.2 Методика обоснования стоимости организации питания обучающихся

Обоснование стоимости организации питания обучающихся осуществляется учредителями общеобразовательных организаций и производится на основе определения всех затрат на питание. При этом должны быть учтены все прямые и косвенные затраты на производство или приобретение и (или) реализацию товаров, работ, услуг, затраты на транспортировку, хранение, страхование и иные затраты так и норматив прибыли, обычной для сферы общественного питания.

Этапы методики обоснования стоимости организации питания обучающихся и начальной максимальной цены контрактов и их содержание:

1 Этап. Обоснование размера обеспечения питанием детей (по приемам пищи) для Ростовской области.

На данном этапе в соответствии с п.1.2. настоящего Стандарта разрабатываются размеры обеспечения питанием детей на отдельные приемы пищи (завтрак, обед, ...) с учетом экономических, национальных, территориальных особенностей, развития производства продуктов питания, логистических факторов исходя из норм обеспечения питания, допустимых норм замен и физиологических нормативов, утверждаемых Роспотребнадзором.

2 Этап. Обоснование цен на продукты питания в Ростовской области с учетом централизованных закупок по оптовым ценам.

При обосновании цен на продукты питания применяются не только данные о потребительских ценах по номенклатуре продовольственных товаров (групп товаров) в отчетах, формируемых Росстатом, а и фактические оптовые цены на продукты при централизованных закупках.

3 Этап. Обоснование «полной» стоимости питания в муниципальных образованиях с учетом способа питания (самостоятельная организация питания, аутсорсинг) и особенностей учреждения (малокомплектное, сельское и т.п.)

На данном этапе для определения стоимости питания при аутсорсинге проводится анализ затрат на приготовление и раздачу пищи.

Также определяется норматив по каждому виду затрат при оказании услуги по организации питания. Данный норматив обязателен к применению, в

том числе и в общеобразовательных учреждениях, которые организуют питание самостоятельно.

Примерный перечень статей затрат для определения стоимости питания при аутсорсинге представлен в таблице 8.2.1.

Таблица 8.2.1 - Основные виды затрат на организацию питания в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование статей расходов	Особенности определения
1	Сырьевая себестоимость продуктов	
2	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:	
2.1	- оплата труда	С учетом норм укомплектования и данных статистики об оплате труда в предприятиях общественного питания
2.2	- отчисления на социальные нужды	В соответствии с требованиями Налогового кодекса РФ
2.3	- амортизационные отчисления	Только при применении исполнителем собственного оборудования, состоящего на балансе компании
2.4	- приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.)	В соответствии с нормами расходования этих средств.
2.5	- приобретение столовой посуды	С учетом норм обеспечения и сроков эксплуатации
2.6	- приобретение кухонной посуды и кухонного инвентаря	
2.7	- приобретение хозяйственного инвентаря	
2.8	- приобретение спецодежды и спецобуви	
2.9	- складские и транспортные расходы	
2.10	- затраты на ИТ поддержку, связь и интернет	
2.11	- затраты на командировочные расходы	
2.12	-затраты на соблюдение	

	противопожарных норм, требований техники безопасности	
2.13	- затраты на выполнение мероприятий производственного контроля (в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.).	
2.14	- техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока, государственная поверка весоизмерительного оборудования	
2.15	- коммунальные услуги и аренда для пищеблоков общеобразовательных организаций (заказчик вправе не включать их оплату в контракты).	Если предусматривается контрактами, то в полном объеме эти затраты должны быть включены в норматив стоимости.
2.16	- текущий ремонт помещений пищеблоков	
2.17	- затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала	
2.18	- затраты на хранение сырья и полуфабрикатов	
2.19	- затраты на тару	
2.20	- затраты на аттестацию рабочих мест и охрану труда	
2.21	- утилизация бытовых и пищевых отходов	
2.22	- затраты на банковское обслуживание и эквайринг	
2.23	Обязательные налоги и отчисления	Рассчитываются по модели для предприятий на НДС
2.24	Минимальная норма рентабельности производства (при аутсорсинге)	Учет норм рентабельности является обязательным исходя из нормативных актов.

При включении в долгосрочные контракты на оказание услуг обязанности Исполнителей услуг проводить замену (доукомплектование) оборудования, его капитальный ремонт, а также капитальный ремонт помещений, коммуникаций, эти виды затрат дополнительно учитываются при обосновании стоимости питания.

Расчитать стоимость услуг по приготовлению блюд и напитков можно по формуле:

$$C_{\text{усл}} = \sum_n (C_{\text{усл},n}), \text{ где:}$$

–n – n-й вид затрат на приготовление и раздачу пищи.

Механизм учета инфляции при организации бесплатного горячего питания для начальной школы определен в Постановлении Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», согласно которого объем субсидии на следующий год должен рассчитываться с учетом инфляции за прошедший год:

среднегодовая стоимость условного (минимального) набора продуктов питания в i-м субъекте Российской Федерации за год, предшествующий текущему финансовому году, по данным статистического наблюдения за потребительскими ценами на товары и услуги.

При расчете субсидии должна учитываться сумма экономии денежных средств, образовавшаяся за счет снижения посещаемости в связи с болезнью обучающихся, проведением карантинных мероприятий.

Увеличение стоимости питания обучающихся производится с учетом показателей инфляции и экономии денежных средств соответственно с 1 января и по окончанию учебного полугодия.

Подробный порядок расчета затрат на организацию горячего питания в общеобразовательных учреждениях представлен в Приложении 25.

9 Организация ведомственного, общественного и родительского (потребительского) контроля

Контроль за организацией питания в общеобразовательных организациях и осуществляется в следующих формах:

- ведомственный контроль – на областном уровне: органами государственного управления Ростовской области в рамках межведомственной комиссии, работу которой планирует и координирует Министерство общего и профессионального образования;

- на муниципальном уровне - органами местного самоуправления в установленном ими порядке;

- общественный контроль - органами самоуправления общеобразовательной организации, а также общественными организациями;

- родительский контроль (контроль со стороны потребителей) – полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.п.), органами самоуправления обучающихся в старших классах общеобразовательной организации,

Ведомственный контроль за организацией питания осуществляется:

- в части выполнения требований к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации, а также требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций – органом исполнительной власти в сфере образования во взаимодействии с федеральными органами, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление контроля за финансово-экономической деятельностью;

- в части выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию – органом исполнительной власти в сфере образования и науки.

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции общеобразовательной организации и ее учредителей.

Общественный контроль за организацией питания в общеобразовательных организациях осуществляется органами самоуправления общеобразовательной организации, а также общественными организациями в соответствии с законодательством Российской Федерации об общественном контроле.

Участие родителей в контроле школьного питания осуществляется в соответствии с локальными актами общеобразовательной организации

Одной из форм родительского контроля может быть участие родителей, прошедших соответствующее обучение и допущенных по медицинским показаниям, в работе бракеражной комиссии. Порядок участия в бракеражной комиссии определяется нормативными актами или методическими рекомендациями Роспотребнадзора.

Допускается участие родителей в организации контроля за школьным питанием в форме комиссионных мониторингов.

Органы местного самоуправления во взаимодействии с органами самоуправления общеобразовательной организации определяют порядок организации всех видов контроля, его сроки, периодичность, порядок доступа в столовые общеобразовательной организации. При организации питания через аутсорсинг основные положения устанавливаемого порядка проведения всех видов контроля включаются в контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Общий порядок обеспечения доступа на предприятие общественного питания общеобразовательной организации и проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания определяется Министерством общего и профессионального образования с учетом положений МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".

На его основе в общеобразовательных организациях разрабатывается Положение о порядке проведения родительского контроля за организацией

питания, принимаются локальные акты о составе групп контроля и порядке их работы, графике посещения столовых.

Представители общественного (родительского) контроля при посещении столовой и буфета общеобразовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и допускать неуважительного отношения к сотрудникам общеобразовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям. Они имеют право зафиксировать результаты посещения в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515.

Родители (законные представители детей) при каждом посещении индивидуально или в составе комиссии по контролю за организацией питания, должны:

- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе РФ в определенный период.

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются общеобразовательной организацией.

Основные направления общественного (родительского) контроля включают:

- непосредственный контроль организации питания при посещении столовой общеобразовательной организации;

- участие (проведение) анкетирования потребителей и их законных представителей по вопросам организации питания;

- анализ итоговых результатов непосредственного контроля и разработка с участием экспертов рекомендаций по совершенствованию питания, изменению примерного меню;

- проведение (участие в проведении) дегустаций новых блюд с участием родителей и детей по результатам изучения степени потребления детьми отдельных блюд с целью замены блюд, отходы которых составляют более 30-40%, на другие блюда подобного типа. Оплата продуктов для дегустации может осуществляться участниками дегустации, исполнителем услуг, целевым бюджетным или внебюджетным финансированием;

- участие в разработке проектов примерного меню, технического задания на размещение заказа по организации питания или закупке продуктов питания, установлении стоимости основного питания;

- подготовка, при необходимости, обращений в органы управления, контроля и надзора по выявленным нарушениям (недостаткам).

Основными задачами общественного (родительского) контроля при посещении столовой общеобразовательной организации является определение:

- соответствия фактического меню примерному меню, разработанному и утвержденному для применения в школе,

- соответствия фактического веса блюд весу, указанному в меню,

- соответствия температуры блюд,

- вкусовых предпочтений детей,

- причин отказа детей от конкретных блюд,

- объема остатков конкретных блюд и общего объема отходов пищи.

Допуск родителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и помещения для хранения сырья возможен в случае их включения в состав бракеражной комиссии приказом по общеобразовательной организации.

В общеобразовательной организации могут быть сформированы комиссии или общественно-экспертные советы (или другие виды общественного участия при органах самоуправления школы) по питанию обучающихся. Положение, регламентирующее деятельность общественно-экспертного совета по питанию обучающихся, принимается локальными актами общеобразовательной организации в установленном порядке.

Для повышения эффективности контроля могут разрабатываться методические материалы для родителей

Анализ итоговых результатов контроля и разработка с участием экспертов рекомендаций по совершенствованию питания проводится в общеобразовательной организации не реже 1 раза в полугодие, как правило, на общих собраниях родителей. Решения по итогам рассмотрения результатов контроля размещаются на сайтах школ и доводятся общеобразовательной организацией их учредителям.

Учредители общеобразовательных организаций в рамках своей компетенции принимают необходимые меры по устранению недостатков и проведению мероприятий по совершенствованию питания. Информация о принимаемых мерах доводится в общеобразовательные организации. Анализ результатов контроля по всем образовательным организациям и определение плана мероприятий по совершенствованию питания проводится на конференциях (совещаниях) по питанию: в муниципальных образованиях, как правило, 1 раз в полугодие, на областном уровне – ежегодно.

10 Меры по формированию у обучающихся и их законных представителей мотивации к здоровому питанию. Описание системы работы региона, внедрения региональных проектов по изучению основ здорового питания, по здоровьесбережению в части, относящейся к школьному питанию. Организация работы школы по формированию мотивации к здоровому питанию

10.1 Мероприятия по обучению, пропаганде и мерам по формированию у обучающихся и их полномочных представителей мотивации к здоровому питанию

Работа по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях Ростовской области проводится в рамках реализации регионального пилотного проекта по здоровьесбережению и должна носить комплексный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательная организация формирует на базе информационной системы «Информационные технологии в образовании» нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;
- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной общеобразовательной программе, плане воспитательной работы общеобразовательной организации, программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных организациях в ходе введения новых федеральных государственных общеобразовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательного учреждения, др.

На региональном уровне основой для реализации основных направлений проекта по здоровьесбережению является созданная средствами ИС единая информационная среда, объединяющая управленческие, мониторинговые и аналитические процедуры, направленные на развитие здоровьесберегающей деятельности в общеобразовательных организациях.

Методическое и информационное сопровождение общеобразовательных организаций в направлении реализации здоровьесберегающей деятельности осуществляется на основе созданной на сайте Регионального центра здоровьесбережения «Электронной библиотеки по вопросам здоровьесбережения», включающей в себя рабочие программы учебных дисциплин здоровьесохранного блока, здоровьесохранные модули программ воспитательной работы с классными часами, уроками здоровья, внешкольными мероприятиями; методическую литературу по здоровьесбережению, презентации опыта школ в организации здоровьесберегающей деятельности, рекомендации по составу блюд и продуктов на те приемы пищи, которые осуществляются в домашних условиях и т.д.

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

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

Работа по формированию у обучающихся и воспитанников общеобразовательной организации культуры здорового питания должна вестись с учетом их возрастных и гендерных особенностей, индивидуальных потребительских предпочтений, региональных и этнокультурных традиций в питании. При этом за методическую основу целесообразно принимать рекомендации по формированию у обучающихся системы ключевых компетенций (ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития), декларированных в концепции модернизации российского образования.

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

- требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации;
- требования к структуре общеобразовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации;
- требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации:

- личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах и рисках здоровью вследствие неправильного питания;
- метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;
- предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм поведения, способствующего сбережению здоровья, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания в области формирования индивидуального рациона питания.

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

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

- оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков;
- размещение материалов на Web-сайте образовательного учреждения;

- создание общеобразовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся – торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей – стены главного холла, для педагогических работников – учительская.

Специальные разделы на сайте общеобразовательной организации должны содержать информацию, предусмотренную Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, а также освещать все основные направления работы общеобразовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на сайте общеобразовательной организации непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

Образовательная организация обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

Основными целями реализации пилотного проекта по здоровьесбережению являются:

1. Положительная динамика в организации здоровьесберегающей работы пилотных школ Ростовской области.
2. Высокая научная ценность данных, получаемых в результате мониторинговых исследований.
3. Рост мотивации школьников к ведению здорового образа жизни.
4. Обеспечено тиражирование лучших образцов педагогического опыта в сфере здоровьесбережения в общеобразовательных организациях Ростовской области.

5. Создание региональной сети школ здоровья, действующих в рамках единых стандартов с возможностью оценки эффективности здоровьесохранной работы.

Результатами реализации проекта является улучшение показателей работы школ по следующим направлениям:

- рациональная организация учебного процесса (соблюдение санитарных норм в учебном процессе, освещение, организация безопасной поддерживающей общеобразовательной среды, питание обучающихся);

- организация профилактики употребления психоактивных веществ в среде обучающихся;

- развитие инфраструктуры общеобразовательной организации (выполнение здоровьесберегающих требований к размещению общеобразовательной организации, земельному участку и зданию школы; организация питания обучающихся; выполнение требований к освещению, оборудованию учебных аудиторий и применению в образовательном процессе технических средств обучения);

- организация комплексного сопровождения системы формирования здорового образа жизни обучающихся.

10.2 Рекомендации по содержанию программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана общеобразовательных организаций, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана общеобразовательных организаций, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания могут включать информацию о:

- принципах здорового питания, химическом составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;

- свойства и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств пищевых продуктов;
- 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, переизбыток, недоедание, употребление продуктов питания с высоким содержанием жиров, несбалансированных по микронутриентам, газированных напитков, угроза контаминации продуктов питания токсичной микрофлорой);
- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания могут включать:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- владение основами самостоятельного формирования на принципах здорового питания индивидуального рациона, принятия решений и осуществления осознанного выбора поведения в области следования принципам здорового питания.

Нормативный объем часов классной нагрузки для освоения общеобразовательных программ в области здорового питания рекомендуется определять в размере 17 часов ежегодно в период с 1 по 9 классы, при условии преемственности общеобразовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и последующих уровней образования.

Программа формирования культуры здорового и безопасного образа жизни должна предусматривать мероприятия по работе с родителями просветительского характера с целью повышения эффективности формирования у обучающихся навыков здорового питания.

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

Рекомендации по структуре общеобразовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях:

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания, как правило, содержит обязательную (80 %) и вариативную (20 %) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях. Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты.

С учетом специфики программ целесообразно предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее получение знаний о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления собственной массой тела и т.д.) и приобретение умений, связанных с питанием (планирование рациона питания, умение объективно оценивать потребительскую стоимость продовольственных товаров по информации, приведенной в рекламе и на этикетках пищевых

продуктов и т.д.), а также основы проектирования индивидуального рациона питания с учетом потребительских индивидуальных предпочтений.

10.3 Основные требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания

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

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
- информацию о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
- способы профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков.

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

- умением разрабатывать общеобразовательные программы, отдельные общеобразовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;
- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;
- здоровьесберегающими образовательными технологиями.

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

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
- индивидуального консультирования обучающихся;
- проведения социологических исследований по данной тематике;
- организации наглядной агитации;
- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников общеобразовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;
- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в общеобразовательной организации с позиции влияния на здоровье);
- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;
- наглядности, научности, систематичности и последовательности;
- практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);
- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;
- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать необходимой компетенцией в сфере организации питания и культуры питания (основные направления компетенции в сфере формирования культуры здорового питания для применения педагогическим работником приведены в Приложении № 26 к настоящему Стандарту).

Дополнительная профессиональная подготовка педагогических работников может осуществляться в соответствии с программами повышения квалификации «Формирование культуры здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций Ростовской области» для следующих категорий слушателей – директора, ответственные по питанию (из числа педагогического коллектива), классные руководители и педагоги общеобразовательных организаций, на базе региональной системы развития образования (Приложение 27 к настоящему Стандарту - учебно-методические планы и трудоемкость программ для каждой категории слушателей).

10.4 Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья

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

Под мониторингом показателей здоровья в Ростовской области понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях с применением аппаратно-программных комплексов диагностического назначения

Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в общеобразовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях.

При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях;
- системный анализ и оценка получаемой информации;
- предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным органам исполнительной власти, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;
- подготовка предложений по вопросам реализации политики в сфере охраны здоровья детей и молодежи.

Мониторинг осуществляется на уровне Ростовской области, уровне муниципальных образований на основе разработанных и утвержденных в установленном порядке нормативных и методических документов.

Мониторинг состояния здоровья обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется на основе следующих показателей:

- балльная оценка результатов анкетирования обучающихся с целью выявления нарушений здоровья, связанных с алиментарными факторами;
- оценка физического развития учащихся;
- оценка их физической подготовленности;
- определение распространенности нарушений артериального давления;
- анализ заболеваемости по пропускам занятий в общеобразовательных организациях в связи с болезнями;
- комплексная оценка состояния здоровья путем распределения обучающихся на группы здоровья).

Основные методы и группы показателей для мониторинга состояния здоровья обучающихся приведены в МР 2.3.0237-21.

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

преподаватель физкультуры совместно со средним медицинским работником. Анализ и обобщение данных о заболеваемости может осуществлять школьный врач совместно с участковыми врачами поликлиник, в которые обращаются обучающиеся общеобразовательных организаций.

Анализ и обобщение данных, подготовка отчетной документации проводится с учетом пола детей и по ступеням образовательного процесса (1 ступень - начальные классы (1-4), 2 ступень – средние классы (5-8), 3 ступень – старшие классы (9-11), по отдельным образовательным организациям, по муниципальным образованиям.

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

Анализ и обобщение данных по состоянию здоровья обучающихся, подготовка отчетной документации осуществляется в общеобразовательных организациях медицинским персоналом соответствующих лечебно-профилактических общеобразовательных организаций, по муниципальным образованиям – центральными районными больницами, по Ростовской области – органами управления здравоохранением.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ И БИБЛИОГРАФИЯ

Международные соглашения, технические регламенты и др. документы Таможенного союза (ТС) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС), Федеральные Законы:

1 Договор о Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) от 29.05.2014 — раздел XI “Санитарные, ветеринарно-санитарные и карантинные фитосанитарные меры”.

2 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, вступил в силу с 01.07.2013).

4 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34, вступил в силу с 01.07.2013).

5 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883, вступил в силу с 01.07.2013).

6 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882, вступил в силу с 01.07.2013).

7 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 № 58, вступил в силу с 01.07.2013).

8 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, вступил в силу с 01.07.2013).

9 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, вступил в силу с 01.07.2012).

10 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета

Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67, вступил в силу с 01.05.2014).

11 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68, вступил в силу с 01.05.2014).

12 Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

13 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 13 июля 2020 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

14 Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13 июля 2020 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

15 Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации».

16 Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 28.11.2018) «О техническом регулировании».

17 Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 28.11.2018) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

18 Федеральный закон от 17.07.1999 N 178-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «О государственной социальной помощи».

19 Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 31.07.2020) «О защите прав потребителей».

20 Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

21 Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

22 Федеральный закон от 26.07.2006 N 135-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «О защите конкуренции».

23 «Бюджетный кодекс Российской Федерации» от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 15.10.2020).

Нормативные акты Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации

1 Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. №1351 (ред. от 01.07.2014) «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»

2 Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

3 Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 (ред. от 11.08.2020) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования»

4 Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»

Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы:

1 СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2001 г. и введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36).

2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27 октября 20020 г.

3 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и/или безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 января 2021 г.).

4 ГН 2.3.3.972-00 Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г., ред. от 13.02.2001).

5 СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы общеобразовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 июня 2020 г.).

6 СанПиН 2.1.4.1116-02. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. Санитарно-

эпидемиологические правила и нормативы", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.03.2002 (ред. от 28.06.2010).

7 СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001 (ред. от 23 июля 2007 г.) (действуют до вступления в силу соответствующих технических регламентов).

8 СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", (утв. Главным государственным врачом РФ 21 мая 2003 г. (применяется в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза).

9 "СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 07.06.2003).

10 СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 07 июня 2017).

11 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22 сентября 2014).

12 СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Врио Главного государственного санитарного врача РФ 16 декабря 2013).

13 СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22 августа 2014).

14 "СП 3.1.1.3108-13. 3.1.1. Профилактика инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции. Профилактика острых кишечных инфекций. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 9 октября 2013).

15 СП 3.1.7.2615-10. Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 апреля 2010).

16 СП 3.1.7.2616-10. Профилактика сальмонеллеза. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 апреля 2010).

17 СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

18 СП 3.1.2.3109-13. 3.1.2. Профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции дыхательных путей. Профилактика дифтерии. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 9 октября 2013).

19 СП 3.1.2.3149-13. Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции. Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18 декабря 2013).

20 СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22 октября 2013).

21 СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза" Санитарно-эпидемиологические правила", (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22 октября 2013).

Приказы Минздрава России (Раздел IV):

1 Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

2 Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Прочие акты и проекты актов:

1 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

3 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

4 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

5 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7 ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9 ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.

10 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

11 ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.

12 ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.

13 ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

14 ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.

15 ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

16 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

17 Проект государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений, разработанного совместно ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (ранее НИИ питания РАМН), АНО «Институт отраслевого питания», ФГБОУ ВО «МГУПП» и внесенного в

Правительство Российской Федерации письмом от 29.11.2011 г. № 24-4/10/1-7563, в Администрацию Президента Российской Федерации от 17.12.2011 г. № 24-4/10/1-7976.

Методические документы

1 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации – МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008.

2 Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ (МР 2.3.1.1915-04 от 02.07.2004).

3 Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178).

4 Методические рекомендации “Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников” (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2014 № 06-731).

5 Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Минздравсоцразвития РФ, от 15.01.2008 №206-ВС).

6 Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (МР 2.4.5.0107-15).

7 Методические рекомендации. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. (МР 2.4.0179-20. 2.4.).

8 Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. (МР 2.4.0180-20. 2.4.).

9 Методические организации «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (МР 2.4.5.0131-18.).

10 МР 2.3.0167-20. 2.3. Гигиена. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 20.03.2020).

11 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24 августа 2007 г. №0100/8606-07-34).

12 Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений".

13 МР 3.1/2.3.0200-20. 3.1. Эпидемиология. Профилактика инфекционных болезней. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2020).

14 МР 2.3.0152-19. 2.3. Гигиена. гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания детей школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26.09.2019).

15 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04» (утв. Роспотребнадзором 2 июля 2004 г.).

16 «МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. Методические указания» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.).

18 МР 2.3.0237-21 2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся в общеобразовательных организациях. (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12 марта 2021 г.).