



**ПРАВИТЕЛЬСТВО
РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 14.02.2022

№ 63-Р

г. Саранск

В целях совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях:

1. Утвердить прилагаемый стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Республики Мордовия (далее – Стандарт).

2. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований в Республике Мордовия при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций руководствоваться Стандартом.

**Председатель Правительства
Республики Мордовия**



В. СИДОРОВ

Утвержден
распоряжением Правительства
Республики Мордовия
от 14 февраля 2022 г. № 63-Р

Стандарт
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся
государственных общеобразовательных организаций
Республики Мордовия

1. Общие положения

Настоящий стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Республики Мордовия (далее – Стандарт) устанавливает общие требования к порядку оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Республики Мордовия.

Стандарт распространяется на государственные общеобразовательные организации Республики Мордовия.

2. Цели и задачи

Стандарт регулирует отношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Мордовия (далее – образовательных организаций).

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

Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации;
- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций;
- экономическим условиям организации питания в образовательных организациях;

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

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

Стандарт формирует основу для разработки документов стратегического планирования в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

В целях настоящего Стандарта используются следующие основные понятия, термины и определения:

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах – количество пищевой продукции (нетто, в граммах), предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню в среднем в день по приемам пищи на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых основных пищевых веществах. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах – количество пищевой продукции (нетто, в граммах), предусмотренное для выдачи по типовому или примерному меню в среднем в день по приемам пищи на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых основных пищевых веществах, энергии, и минеральных 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 в количественном выражении (нетто, в граммах) с учетом ее пищевой ценности. Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Рацион питания, обучающегося - набор продуктов (нетто, в граммах), предназначенный для питания ребёнка в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. Фактический рацион питания – это набор продуктов, выданных по ежедневному фактическому меню, по данным ведомости контроля за питанием.

3. Требования к качеству, удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях и разработке меню

При обеспечении горячим питанием обучающихся образовательных организаций должны выполняться обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, образовании в части вопросов гарантии организации и обеспечения питанием обучающихся. Основные обязательные требования приведены в приложениях 1 - 11 к настоящему Стандарту. Требования в полном объеме определяются в соответствии с перечнем нормативных документов и библиографии к настоящему Стандарту.

Актуальные изменения в нормативной правовой базе по вопросам обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций, содержащей обязательные требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии, образовании, вносятся в формате изменений в приложение 1 к настоящему Стандарту органом управления образованием Республики Мордовия по мере вступления в силу соответствующих нормативных актов, доводятся руководителям образовательных организаций, их учредителям и отражаются на официальном сайте органа управления образованием субъекта.

Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей обучающихся основываются на принципах здорового питания, установленных Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, которые включают:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам, дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

- 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, в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества) установлена 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 таблице 1.

Суточная физиологическая потребность обучающихся в энергии, в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества)

№ п/п	Наименование веществ		Потребность в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (без учета потерь белков, жиров и углеводов при тепловой обработке)	
			7-11 лет (1-4 классы)	более 12 лет (5 - 11 классы)
1	Пищевые вещества (г)	Белки	77	90
2		Белки жив.происх.		
3		Жиры	79	92
4		Углеводы	335	383
5	Энергетическая ценность (ккал)		2350	2720
6	Холестерин (мг)			
7	Витамины (мг)	В1	1,2	1,4
8		В2	1,4	1,6
9		С	60	70
10		А (мкг)	700	900
11		В-каротин		
12		Д	10	10
13		Е		
14	Минеральные вещества (мг)	Са	1100	1200
15		Р	1100	1200
16		Мg	250	300
17		К	1100	1200
18		Fe	12	18
19	Пищевые волокна (г)			
20	Флавоноиды			
21	Микроэлементы (мг)	І	0,1	0,1
22		Se	0,03	0,05
23		F	3,0	4,0
24		Z№		
25	ПНЖК (г)	Омега 3		
26		Омега 6		

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

В зависимости от времени пребывания в образовательной организации обучающийся должен иметь возможность получить с пищей по утвержденному меню, в среднем в день за период действия меню по приёмам пищи: 20-25% (завтрак), 60-65% (завтрак, обед), 75% (завтрак, обед, полдник) пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии от суточной физиологической потребности в соответствии с таблицей 3

Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации» (Табл.2).

Таблица 2

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 организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования 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.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, установлена в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 2).

Дополнительно к данному перечню, с учётом принципов здорового питания не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных организаций пищевые продукты и блюда: варёные, полукопчённые, сырокопченые колбасные изделия; пищевые продукты и блюда изготовленные с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), продовольственного (пищевого) сырья, ароматизаторов, красителей, а также других ингредиентов при их несоответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза к производству (изготовлению) пищевой продукции, в том числе к продукции для детского

питания, действие которых на них распространяется, и Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) в соответствии с решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

В соответствии со ст. 25.3. Федерального закона от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах включает установление норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах 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 Республике Мордовия устанавливаются Правительством Республики Мордовия 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2 приложения № 7 и приведены в приложении 3 к настоящему Стандарту.

Размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях устанавливаются на завтрак и обед. Для общеобразовательных организаций с круглосуточным пребыванием детей применяются среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При разработке размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи, предусмотренные для общеобразовательных организаций, в организованных детских коллективах Республики Мордовия (далее размеры обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Республики Мордовия) учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», на основе способов их реализации, представленных в таблице 3.

Принципы здорового питания, установленные ФЗ № 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 является обязательным. Устанавливаемая учредителями образовательных организаций стоимость питания (независимо от способа организации питания) должна обеспечивать выполнение таких норм и устанавливаемых 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 должны соответствовать установленным нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (таблица 1 настоящего Стандарта) с учетом производственных потерь, потерь при тепловой обработке и порционировании, отклонений при порционировании блюд и применении норм замен, среднего уровня потребления пищи в зависимости от индивидуальных предпочтений
3	Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов 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	Данное требование должно учитываться исходя из региональных показателей фактического питания населения, характеризующих недостаточное (или избыточное) потребление отдельных макро- и микронутриентов (нормы питания в образовательных 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 обеспечения по приемам пищи. Такое распределение отражает возможность разработки на основе продуктов нормы разнообразного питания в соответствии с оптимальным его режимом

№ п/п	Принципы	Способ реализации
5	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности	Обеспечивается за счет разработки и внедрения нормативов оснащения пищеблоков современным оборудованием, а также разработки сборников рецептур приготовления блюд на основе современных технологий и с учетом установленных норм обеспечения питанием детей

При разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Республики Мордовия в целях компенсации указанных в методических рекомендациях МР 2.4.0107-15. 2.4.5 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015) проблем фактического питания детей применительно к нормам питания на приемы пищи, предусмотренные непосредственно в образовательных организациях, 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 Республики Мордовия, приведены в таблице 4.

Таблица 4

Основные направления компенсации проблем фактического питания детей при разработке размеров обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях Республики Мордовия

№ п/п	Основные проблемы фактического питания детей	Направления компенсации проблем фактического питания применительно к нормам питания на приемы пищи в образовательной организации
1	Избыточное потребление сахара и кондитерских изделий, жира и продуктов с высоким содержанием поваренной соли на фоне дефицита витаминов С, В1, В2, бета-каротина; железа, кальция; йода, а также ПНЖК, особенно семейства омега-3, пищевых волокон.	Максимально возможное снижение выдачи сахара и кондитерских изделий; Исключение из норм колбасных изделий (при применении замен – использование в ограниченном количестве только колбасных изделий для детского питания с ограничениями по содержанию жиров и соли); Включение в нормы

№ п/п	Основные проблемы фактического питания детей	Направления компенсирования проблем фактического питания применительно к нормам питания на приемы пищи в образовательной организации
2	Распространенность избыточной массы тела и ожирения у детей школьного возраста	Обязательное выполнение ограничений по допустимому превышению содержания жиров, углеводов и энергии
3	Недостаточное потребление рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов.	Обязательное включение указанных продуктов на основные приемы пищи, предусмотренные в общеобразовательных организациях.

Рекомендуемая доля суточной потребности в пищевых веществах должна учитывать состав блюд и продуктов, обязательных для выдачи на различные приемы пищи, а также показателей 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 № 29 к государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642) подходу определения таких размеров. Средняя расчетная стоимость соответствующего приема пищи на одного обучающегося по программам общего образования рассчитывается 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 в Республике Мордовия за потребительскими ценами на товары и услуги за год, предшествующий текущему финансовому году. При этом, стоимость размеров обеспечения питанием детей на завтрак должна составлять не менее 20-25%, на обед – не менее 30-35%, на полдник – не менее 10% от стоимости установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции.

Выполнение установленных Правительством Республики Мордовия размеров обеспечения питанием детей по приемам пищи является

менее 10% от стоимости установленных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных наборов пищевой продукции.

Выполнение установленных Правительством Республики Мордовия 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 Сан ПиН 2.3/2 4.3590-20, с отражением обоснованности проведенных замен одних продуктов другими (форма ведомости контроля за рационом питания с анализом проведенных замен представлена в приложении 4 и обязательна к применению во всех образовательных организациях Республики Мордовия). Отклонение потребления пищевых продуктов фактического рациона питания от установленных Правительством Республики Мордовия 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.

В Республике Мордовия разрабатываются следующие виды меню для обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах:

- типовые меню и основные варианты его реализации – государственными органами исполнительной власти Республики Мордовия;
- примерное меню – учредителями образовательных организаций;
- ежедневное меню–общеобразовательной организацией.

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

Меню разрабатываются на основе:

- установленных в Республике Мордовия размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен;
- установленной в Республике Мордовия стоимости обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах;
- требования 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 образовательных организациях, установленных в настоящем Стандарте.

Типовое меню и варианты его реализации определяют перечень типовых блюд и их минимальный выход, применение которых обеспечивает сбалансированность примерных и ежедневных меню общеобразовательной организации, разработанных на основе такого перечня. Используя перечень типовых блюд, может быть дополнительно разработано несколько вариантов их реализации как с учетом климата-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, технологических возможностей конкретных пищеблоков, так и с учетом предпочтений питающихся. Например, типовое блюдо из мяса (рубленного)

может быть реализовано в примерном (фактическом меню) и как котлеты, и как тефтели, и как зразы. Пример основного содержания типового меню приведен в приложении 6. К типовому меню и примерному прилагаются: меню-раскладка продуктов (приложение 5), распределение фруктов по дням циклического меню (приложение 6), сезонные замены салатов из сырых овощей на период после 1 марта (приложение 7).

Варианты реализации типового меню не должны отличаться по своему химическому составу более, чем на 5% от среднего химсостава установленных в Республике Мордовия размеров обеспечения питанием детей на приемы пищи.

Примерное меню разрабатывается учредителями общеобразовательных организаций на основе типового меню. Форма примерного меню соответствует форме разработки вариантов реализации типового меню. При разработке примерного 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.

Примерное меню должно соответствовать (или превышать) установленным размерам обеспечения питанием детей на приемы пищи с учетом допустимых замен, установленной в Республике Мордовия:

- по стоимости обеспечения питанием детей (или превышать) в организованных детских коллективах;
- по 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 образовательных организациях, установленных в настоящем Стандарте.

Примерное меню должно быть неотъемлемой частью технического задания контрактов на оказание услуг по организации питания в образовательных организациях. Примерное меню должно размещаться на сайте общеобразовательной организации и ее учредителя.

Допустимые замены блюд примерного 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 общеобразовательной организации (меню приготавливаемых блюд) должно соответствовать примерному меню. В случае применения обоснованных допустимых замен блюд примерного меню в ежедневном меню общеобразовательной организации (меню приготавливаемых блюд) обязательно делается отметка о произведенной замене блюд или их выхода.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Форма ежедневного меню основного (организованного) питания в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (приложение 8).

В образовательных организациях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательной организации более 4 часов, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины), должно быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и утверждения образовательной организацией (разработка может осуществляться предприятием школьного питания с обязательным согласованием с образовательной организацией) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции») и при соблюдении обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

Для свободной продажи в столовых (буфетах) образовательных организаций должен быть сформирован обязательный и дополнительный ассортименты.

Дополнительное питание и реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

В образовательной организации разрабатывается и вывешивается меню дополнительного питания с указанием наименования блюда (пищевое продукта), массы порции, калорийности порции, а также их стоимости.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных 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 образовательных организациях реализуются с отдельных прилавков и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для

дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях с основных раздаточных линий.

Прилавки и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние, обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

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 (приложение 9).

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.

Требования к организации основного и дополнительного питания

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов (приложение 10).

4. Требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях

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 (приложение 11).

Готовые продукты детского питания для детей школьного возраста не должны содержать веществ, запрещенных техническими регламентами Таможенного союза к производству (изготовлению) пищевой продукции, действие которых на них распространяется.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен указываться в документации при размещении заказа и составлять, как правило, не менее 80% (для особо скоропортящихся не менее 50 %) от установленного.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания, установленных в разделе 1 настоящего Стандарта.

При разработке требований заказчики учитывают положения действующего законодательства.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать законодательству Российской Федерации о техническом регулировании и быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям.

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

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

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха.

Предприятия общественного питания в общеобразовательных организациях должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Органы исполнительной власти и руководители образовательных организаций с целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания формируют условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания на основе принципов ХАССП. Количество образовательных организаций, на которых применяются системы обеспечения качества и безопасности питания на основе принципов ХАССП,

отражается в показателях мониторинга организации питания в образовательных организациях Республики Мордовия.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии или свидетельства государственной регистрации).

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 контракте/договоре.

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное холодильное оборудование, многооборотные средства упаковки для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Традиционные способы производства питания для образовательных 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 образовательных 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 в общеобразовательных организациях следующих типов:

- столовые образовательных организаций полного цикла, работающие на продовольственном сырье, которые производят кулинарную продукцию для реализации на месте.

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

Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям.

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке.

Во всех образовательных организациях должны вестись паспорта предприятия питания, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта и другое.

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

В отношении рабочих мест работников, организующих питание в образовательных организациях, проводится аттестация согласно требованиям Приказа Минздравсоцразвития РФ от 26.04.2011 № 342н «Об утверждении Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда».

Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

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

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с

механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»).

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок Приказ Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

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 образовательных организациях, организаторов питания, для органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется в профильных профессиональных образовательных

организациях. Переподготовка, дополнительная подготовка и повышение квалификации этих специалистов, а также руководителей органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных организациях и реализацию программ его совершенствования, осуществляется не реже 1 раза в 5 лет в федеральном научно-методическом центре, федеральных ресурсных центрах федеральных округов и стажировочных площадках субъектах Российской Федерации, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательных организациях.

Общие требования к основному производственному персоналу предприятий по обеспечению питанием в образовательных 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 образовательных организаций;

- методы выявления и предотвращения использования сырья и пищевых продуктов, которые не соответствуют заявленному наименованию, содержат потенциально опасные для здоровья обучающихся и воспитанников образовательных 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 образовательных 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 образовательных организациях определяются на основе требований к специалистам соответствующих отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Их подготовка осуществляется в специализированных образовательных организациях начального, среднего и высшего образования. Программы подготовки специалистов для предприятий пищевой промышленности по производству полуфабрикатов и готовых блюд для питания в образовательных 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 образовательных 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 органов управления, ответственных за организацию питания в образовательных 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;

- один раз в пять лет повышать квалификацию и подтверждать квалификацию специалиста в области детского, диетического и здорового питания, с получением соответствующего сертификата.

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 с ее подтверждением один раз в пять лет в области детского, диетического и функционального питания, с получением соответствующего сертификата.

При переоснащении столовых образовательных 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.

5. Требования к управлению организацией питания и обоснованию стоимости питания обучающихся

Организация питания в образовательных 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, витаминизации блюд, 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.

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

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

- при организации питания через штатные подразделения - за выполнение всего комплекса мероприятий;

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

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

Перспективной формой организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала образовательной организации от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания. Размещение заказов на оказание услуг по организации питания сторонней организацией осуществляется в установленном порядке, как правило, на период от 1 года до 3 лет. Для обеспечения

малокомплектных (до 100 человек питающихся) и сельских образовательных организаций допускается:

- размещение заказов на комплексную поставку пищевых продуктов (поставку рациона в комплекте) одним поставщиком;
- заключение договоров сотрудничества и безвозмездной помощи с юридическими и физическими лицами по поставкам продовольствия и имущества для столовых образовательных организаций.

Функции по управлению в данной сфере могут определяться для следующих органов управления: финансово-экономических, образования и науки, здравоохранения, агропромышленного комплекса, социальной защиты, культуры, спорта, управления имуществом и др.

Предусматривается формирование специализированного органа управления (управления или отдела, группы социального питания) с перспективной поэтапной передачи части функций некоммерческим организациям с участием родителей, обучающихся, научных и других организаций.

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 планов действий по внедрению государственного стандарта организации питания в образовательных организациях.

Краткосрочное планирование осуществляется на период 1-2 года в форме планов мероприятий органов управления субъекта Российской Федерации в соответствии с их функциями и в разрезе мероприятий региональных планов действий.

Управление организацией питания в образовательных организациях осуществляется в рамках комплекса мероприятий, проводимых органами исполнительной власти, по государственному регулированию и государственной поддержке, научному и методическому сопровождению, функционированию систем по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, систем обязательной и добровольной сертификации, разработке технологий целевого производства пищевых продуктов для питания в образовательных организациях, мониторингу состояния питания в субъектах Российской Федерации, и также по созданию, содержанию, развитию материально-технической базы для организации питания и финансированию питания отдельных категорий в подведомственных образовательных организациях.

Одной из основных задач управления организацией питания в образовательных организациях является формирование межведомственной системы контроля качества организации питания. Объектами контроля являются: производство продуктов, товаропроводящая инфраструктура, столовые, сырье, продукты, готовая пища, услуги специализированных

предприятий питания. В плане реализации положений настоящего Стандарта предусматриваются механизмы внедрения современных систем управления качеством на основе принципов ХАССП, добровольной сертификации, формировании системы лабораторных исследований качества и безопасности в экспертных организациях и независимых аккредитованных лабораториях, предусматривающая обязательное выделение средств заказчиками питания на лабораторные исследования, установление требований к схемам декларирования поставляемых пищевых продуктов, предусматривающим инспекционный контроль или подтверждение соответствия каждой партии поставляемых продуктов. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате ими исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

Создание и обеспечение функционирования системы управления реализацией мероприятий по внедрению настоящего Стандарта осуществляется органами исполнительной власти Республики Мордовия, осуществляющими функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования и сфере агропромышленного комплекса.

Обеспечение системной координации по организации качественного и доступного горячего питания в образовательных организациях осуществляется органом исполнительной власти, осуществляющим государственную политику в сфере образования, на основе постоянной консультационно-методической помощи, организационно-технической поддержки за счет создания государственного научно-методического центра или базового ресурсного центра для координации деятельности по совершенствованию организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, повышению квалификации кадров, формированию у детей и их родителей, а также педагогов культуры здорового питания, развития цифровой системы управления совершенствованием организации питания учащихся в образовательных организациях; применения систем дистанционного обучения для специалистов всех уровней управления в сфере организации питания в образовательных организациях.

Мониторинг состояния питания в образовательных организациях осуществляется органами управления образованием всех уровней и проводится по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- характеристика пищеблоков образовательных организаций на их соответствие требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания;
- модели организации питания в образовательных организациях;
- характеристика питания по фактически применяемым рационам питания, в т.ч. по пищевой ценности рационов (белки, в том числе животного

происхождения, жиры, углеводы, энергетическая ценность); выходу блюд (вес), цикличности меню;

- обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными рационами питания;
- организаторы питания в образовательных организациях;
- ценообразование, стоимость школьного питания, субсидии на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- система электронных безналичных расчетов;
- изучение общественного мнения об организации школьного питания;
- пропаганда здорового питания в образовательной организации;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация программ по совершенствованию организации в образовательных организациях;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере школьного питания;
- деятельность ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательных организациях;
- ход внедрения настоящего Стандарта.

Основными показателями мониторинга, характеризующими эффективность проводимых мероприятий, являются состояние здоровья обучающихся; сбалансированность фактических рационов питания, доля обучающихся образовательных организаций, обеспеченных сбалансированным горячим питанием; доля обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей, удовлетворенных качеством и доступностью горячего питания.

Оценка уровня заработной платы сотрудников столовой осуществляется, как отношение средней заработной платы сотрудников столовой образовательной организации к средней заработной плате населения.

Разрешается дополнительное премирование сотрудников, назначенных ответственными за питание, за счет средств соответствующих фондов образовательных организаций, а также за счет целевых дотаций.

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 соответствия примерного меню и фактического меню руководители образовательных организаций обеспечивают ежедневное размещение меню на следующий день на специализированных сайтах и

сайтах образовательных организаций доступ в установленном порядке родителей в помещение для приема пищи обучающимися.

Финансирование питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств. Органами государственной власти Республики Мордовия, местными органами власти или образовательными организациями устанавливаются категории обучающихся (воспитанников), на питание которых предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование расходов по организации питания.

При организации питания в общеобразовательных организациях, государственными органами исполнительной власти и органами местного самоуправления определяется размер субсидий бюджету на бесплатное двухразовое горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджету на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся.

Размер субсидий определяется по формуле:

$S = S_1 + S_2$, где

$S_1 = K_1 \times N \times D$, $S_2 = K_2 \times N \times P \times D$

S - объем субсидий,

S_1 - объем субсидий для льготных категорий обучающихся,

S_2 - объем субсидий на частичном или полном финансировании других категорий питающихся,

K_1 – количество обучающихся льготных категорий,

K_2 - количество обучающихся других категорий,

N - норма расхода на питание на 1-ого обучающегося (по приемам пищи, возрастам, типам образовательных организаций) горячим питанием в день,

P – коэффициент отражающий уровень бюджетной обеспеченности (при условии полного финансирования значение $P=1$),

D - количество дето-дней в году.

При условии частичного финансирования значение P определяется самостоятельно, но не менее 0,5.

Органами государственной власти Республики Мордовия, местными органами власти утверждаются нормы расхода бюджетных средств на питание на 1-ого обучающегося (по приемам пищи, возрастам, типам образовательных организаций) в день исходя из среднесложившейся в регионе стоимости продуктов питания (по данным органов Росстата) в соответствии с установленными в соответствии с п.1.4 настоящего стандарта размерами обеспечения питанием детей в общеобразовательных организациях, расходов по приготовлению и выдаче пищи, транспортных расходов и т.д.

Определение нормы расходов на обеспечение горячим питанием на 1-го обучающегося в день осуществляется на основе:

данных государственной статистической отчетности, реестра контрактов/договоров, информации о ценах производителей, общедоступных результатах изучения рынка, исследований рынка, проведенные по инициативе заказчика, уполномоченного органа, в том числе по контракту или гражданско-правовому договору, и иных источников информации;

анализа средних цен статистики (за вычетом среднерозничной наценки) и цен предложения поставщиков на продукцию (услуги) соответствующего качества с учетом индексов - дефляторов, применяемых в установленном порядке на соответствующий период планирования, а также других факторов ценообразования.

При определении нормативов финансирования организации питания в образовательных организациях не допускается исключать из нормативов (и не определять источники их финансирования) отдельные виды расходов, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену технологического оборудования, ремонт помещений и т.д.

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).

При организации питания в образовательных организациях горячее питание предоставляется по единому меню независимо от источника финансирования (бюджетные средства или средства родителей, обучающихся). Дополнительное горячее питание может предоставляться по отдельному (свободному) меню.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в ОУ может осуществляться из внебюджетных источников, в том числе региональными некоммерческими специализированными фондами оказания содействия здоровому питанию населения.

В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то, как правило, с родителями (законными представителями) заключается договор присоединения.

3.3. Требования к расчёту стоимости питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях

Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется на основе разработки размеров обеспечения питанием детей (таблица 3.1).

Размеры обеспечения питанием детей определяются в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение размеров обеспечения питанием детей, не обеспеченных соответствующими бюджетными средствами.

За базовый размер стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях (Сбаз.) принимается размер федеральной субсидии на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования.

При расчете стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания учитываются следующие коэффициенты (в сравнении с Сбаз.).

Таблица 3.1

Коэффициенты для расчета стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от приема пищи, возрастной категории и способа организации питания (в сравнении с Сбаз.)

Наименование	Коэффициенты относительно Сбаз.		
	завтрак	обед	полдник
Организация питания самостоятельно (штатом образовательной организации)			
начальные классы (7-11 лет)	0,8...1	0,9...1,1	0,5...0,6
средние и старшие классы (старше 12 лет)	0,9...1,1	1,0...1,2	0,6...0,7
Организация питания через аутсорсинг	завтрак	обед	полдник
начальные классы (7-11 лет)	1,15...1,2 5	1,2...1,3	0,6...0,7
средние и старшие классы (старше 12 лет)	1,2...1,3	1,3...1,4	0,7...0,8

Нормативное значение коэффициентов для расчета стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях устанавливается с учетом проведения анализа основных видов расходов на организацию питания (таблица 3.2).

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 образовательных организациях.

Основной формой оплаты горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчёт. Оплата за питание учащимися в столовых и буфетах образовательных организаций по безналичному расчёту должна осуществляться:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных организациях (бюджетных и родительских);

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;

- с обязательным информированием органов управления образованием и родителей посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

Таблица 3.2

Основные виды затрат на организацию питания
в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование статей расходов
1	Сырьевая себестоимость продуктов
2	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
2.1	- оплата труда;
2.2	- отчисления на социальные нужды;
2.3	- амортизационные отчисления;
2.4	- приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.);
2.5	- приобретение столово-кухонной посуды;
2.6	- приобретение инвентаря;
2.7	- приобретение спецодежды и спецобуви;
2.8	- складские и транспортные расходы;
2.9	- затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, противопожарных норм, требований техники безопасности;
2.10	- затраты на производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.;
2.11	- техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока,

№ п/п	Наименование статей расходов
	государственная поверка весоизмерительного оборудования;
2.12	- коммунальные услуги для пищеблоков образовательных организаций;
2.13	- капитальный ремонт помещений пищеблоков;
2.14	- текущий ремонт помещений пищеблоков;
2.15	- затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала столовых, административно-управленческого персонала;
2.16	- затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования;
2.17	- затраты на хранение сырья и полуфабрикатов;
2.18	- затраты на тару.
2.19	- затраты на аттестацию рабочих мест и охрану труда;
2.20	- утилизация бытовых и пищевых отходов.
3	Обязательные налоги и отчисления
4	Минимальная норма рентабельности производства

6. Требования к формированию у обучающихся мотивации к здоровому питанию

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна носить системный 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 нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

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

Образовательная организация формирует нормативно-методическую базу, обеспечивающую формирование в образовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, в том числе здорового питания, включающую:

- локальные нормативные документы образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности образовательной организации;
- специальные тематические разделы (информационные блоки, обучающие мероприятия), включенные в основные образовательные программы и планы воспитательной работы образовательной организации;
- программу формирования культуры здорового и безопасного образа жизни путем включения в учебные планы по преподаваемым дисциплинам, разрабатываемым в ходе внедрения новых федеральных государственных образовательных стандартов, специальных тем и др.

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 образовательных 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 образовательного учреждения 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 образовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, необходимо предусматривать:

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

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации, следующие:

- 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 образовательной организации, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов. Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

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

- принципах здорового питания, химическом составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств 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, переедание, 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 образовательных программ в области здорового питания рекомендуется определять в размере 17 часов ежегодно в период с 1 по 9 классы, при условии преемственности образовательных 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 образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации

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.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм

работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей (профильные смены, летние школы и т.д.).

При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, товароведения, общественного питания, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации».

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

а) 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;

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

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

- возрастные особенности здорового питания детей и подростков;

б) владеть:

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

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

- здоровьесберегающими образовательными технологиями;

с) обладать умениями:

- 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 образовательных 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 и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной 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 обучающихся, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

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

- оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков;

- размещение материалов на Web-сайте образовательной организации;

- создание образовательных 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 образовательной организации должны содержать информацию, предусмотренную Федеральным Законом 47-ФЗ, а также освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на сайте образовательной организации непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

«Методические копилки» для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изопroduкций, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

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

7. Требования к результатам применения стандарта в организации питания в образовательных организациях

Ведомственный контроль за выполнением Стандарта осуществляется:

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

- в части выполнения требований к экономическим условиям организации питания в образовательных 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 образовательной организации и его учредителей.

Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации, а также общественными организациями в соответствии с законодательством Российской Федерации об общественном контроле.

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся, находящихся в организации свыше 4-х часов, в соответствии с настоящим Стандартом.

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 образовательных организациях устанавливаются органом исполнительной власти, осуществляющим функции в сфере здравоохранения.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений в области обеспечения качества и безопасности питания

обучающихся в образовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в образовательных организациях.

При проведении мониторинга решаются следующие задачи:

- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных 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 состояния здоровья обучающихся и воспитанников образовательных организаций осуществляется на основе следующих показателей:

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

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

- I группа показателей включает данные анкетирования (по стандартизированной анкете) родителей учащихся младших классов и анкетирования, учащихся средних и старших классов для выявления жалоб, отражающих наличие у детей функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения, центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата; явлений анемии; снижение иммунобиологических свойств организма; проявления пищевой аллергии. Все указанные нарушения здоровья могут возникнуть при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в микронутриентах и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.);
- II группа показателей – показатели физического развития обучающихся. Систематическое наблюдение за ростом и развитием является важным звеном в системе контроля за состоянием здоровья учащихся. Нарушения физического развития – дефицит массы тела, избыток массы тела, в т.ч. ожирение, низкий рост во многих случаях обусловлены

нарушениями сбалансированности рациона по всем пищевым веществам, в т.ч. по аминокислотному составу белков, жирнокислотному составу жиров, обеспеченности углеводами, относящимися к различным классам, достаточности содержания витаминов, минеральных веществ;

- III группа показателей - показатели заболеваемости учащихся по количеству случаев и дней пропусков занятий по болезни позволят получить, в первую очередь, данные о состоянии иммунной системы у большинства детей и подростков, а также будут отражать частоту встречаемости выраженных функциональных отклонений и обострений хронических заболеваний системы пищеварения, центральных и вегетативных отделов нервной системы, эндокринной системы и обмена веществ, т.е. те нарушения здоровья, которые относятся к числу алиментарно-зависимых заболеваний, напрямую связанных с нарушением здорового, рационального питания;

- IV группа показателей – частота отклонений артериального давления от возрастно-половых нормативов. Данная группа показателей отражает состояние сердечно-сосудистой и эндокринной систем, центральных и вегетативных отделов нервной системы, нормальное функционирование которых зависит от удовлетворения потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (минеральные вещества: йод, кальций, магний, железо и др., витамины);

- V группа показателей – оценка физической подготовленности учащихся общеобразовательных организаций проводится по результатам выполнения единых тестовых заданий;

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

- VII группа показателей – оценка динамики показателей заболеваемости по обращаемости. Для оценки заболеваемости (по обращаемости), связанной с алиментарными факторами необходимо использовать Статистическую отчетную форму №12 «Отчет о числе заболеваний, зарегистрированных у больных, проживающих в районе обслуживания лечебного учреждения», причем как таблицу «Дети 0-14 лет», так и таблицу «Подростки 15-17 лет».

Представляемые данные должны касаться алиментарно-зависимых болезней:

1. Анемии.
2. Болезней органов пищеварения,

из них:

- 2.1. язвы желудка и двенадцатиперстной кишки;
- 2.2. гастрита и дуоденита;
- 2.3. функциональных расстройств желудка;
- 2.4. неинфекционного энтерита и колита;
- 2.5. болезней желчного пузыря, желчевыводящих путей;
- 2.6. болезней поджелудочной железы.

3. Болезней эндокринной системы, расстройств питания, нарушений обмена веществ,

из них:

- 3.1. тиреотоксикоза (гипертиреоза);
- 3.2. ожирения.

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 образовательной организации 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 и воспитанники общеобразовательных организаций.

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

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 образовательных организациях медицинским персоналом.

Мониторинг, анализ и обобщение данных по результатам лабораторных, инструментальных исследований и экспертиз пищевых продуктов и готовых блюд на показатели безопасности и качества осуществляются должностными лицами образовательной организации ответственными за организацию питания.

В случае оказания услуги общественного питания сторонней организацией (оператором питания), мониторинг, результаты, лабораторных, инструментальных исследований и экспертиз пищевых продуктов и готовых блюд на показатели безопасности и качества, а так же анализ и предложения

по обобщённым данным предоставляются в адрес образовательной организации с Актом приёмки оказанных услуг.

Приложение 1
к стандарту оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных
общеобразовательных организаций
Республики Мордовия

**Основные обязательные требования к качеству питания детей в
общеобразовательных организациях
(в части технического регулирования)**

1. «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» (Главы 2, 3);
2. «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
3. «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию» (Главы 4, 5);
4. «ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Главы 2, 3, 4);
5. «ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
6. «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» (разделы VII, IX, XI, XII);
7. «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» (Главы V, VI, VIII, IX);
8. «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Разделы V, VIII, IX).

Приложение 2

к стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Республики Мордовия

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не

прошедших тепловую обработку.

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

Приложение 3
к стандарту оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных
общеобразовательных организаций
Республики Мордовия

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

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 4
к стандарту оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных
общеобразовательных организаций Республики
Мордовия

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Смена обучения: первая (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно установленным Правительством Республики Мордовия размеров обеспечения питанием детей	Количество пищевой продукции в граммах (нетто) по дням на одного человека (по фактическому меню)					Итого за период действия меню (за 2-4 недели)	В среднем в день за неделю (10 дней, 2-4 недели)	Откло- нение от нормы в граммах (+/-)	Проведен- ные замены (продуктов перерас - хода вместо продуктов недорас - хода)	В среднем в день за неделю (10 дней, 2-4 недели) с учетом допусти - мых замен	Откло- нение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	<...>						
1													
2													

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

Отклонение от нормы с учетом допустимых замен не должно превышать 5% (+/-)

Приложение 6
к стандарту оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных
общеобразовательных организаций Республики
Мордовия

Распределение фруктов по дням цикличного меню

завтрак	Всего, г	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
яблоко	100									100	
банан	150			150							
киви	0										
апельсин	150							150			
Итого	500	0	0	150	0	0	0	150	0	100	0

Приложение № 7
к стандарту оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных
общеобразовательных организаций Республики
Мордовия

Сезонные замены салатов из сырых овощей на период после 1 марта

День по меню	Прием пищи	Заменяемое блюдо	№ рецепта	Замещающее блюдо	№ рецепта	Примечание
Среда 1	обед	Салат из моркови с яблоками и клюквой	60М	Салат из отварной моркови с сыром	69 К	
Четверг 1	обед	Помидоры св. порционные	71 М	Салат «Мозаика»	94 К	
Понедельник 2	обед	Салат из моркови с курагой	63 М	Салат из отварной моркови с сыром	69 К	
Среда 2	обед	Салат фруктовый	109К	Салат из свеклы с курагой и изюмом	51 М	

Приложение 8
к стандарту оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных
общеобразовательных организаций Республики
Мордовия

Ежедневное меню основного (организованного) питания

Возрастная категория: 7 - 11 лет/12 лет и старше

Смена обучения: _____

Прием пищи	Наименование блюда, напитка	Масса порции (вес блюда, напитка)	Калорийность порции (блюда, напитка)	Пищевые вещества (с разбивкой БЖУ)	Энергетическая ценность	№ рецептуры	Соответствие утвержденному меню приготавливаемых блюд
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							

Прием пищи	Наименование блюда, напитка	Масса порции (вес блюда, напитка)	Калорийность порции (блюда, напитка)	Пищевые вещества (с разбивкой БЖУ)	Энергетическая ценность	№ рецептуры	Соответствие утвержденному меню приготовляемых блюд
ужин							
итого за ужин							
Итого за день							

Приложение 9
к стандарту оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных
общеобразовательных организаций
Республики Мордовия

**Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
питьевого режима в общеобразовательных организациях, а также при
проведении массовых мероприятий с участием детей**

Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований (п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (п. 8.4.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (п. 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца (п. 8.4.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований (п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

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

6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (п. 8.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 10
к стандарту оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных
общеобразовательных организаций
Республики Мордовия

**Санитарно-эпидемиологические требования к организации
основного и дополнительного питания в общеобразовательных
организациях**

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее – организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования (п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего (п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно (п. 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (п. 8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. (п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека (п. 8.1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам. (п. 8.1.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 к настоящим Правилам. (п. 8.1.2.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц. (п. 8.1.2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. (п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться

руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей (п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам). (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (п. 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию (п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- 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 (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание. (п. 8.1.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к настоящим Правилам. (п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. (п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования (п. 8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). (п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации. (п. 8.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- в организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой

продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук. (п. 8.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

11. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования (п. 8.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Правилам;

- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается (п. 8.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащённые микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения (п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение 11
к стандарту оказания услуги по
обеспечению горячим питанием
обучающихся государственных
общеобразовательных организаций
Республики Мордовия

**Санитарно-эпидемиологические 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**

1. Область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР -

Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, 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.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.13. 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. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

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

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

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

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с

пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

2.24. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах,

участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

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

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного

питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Рекомендации по порядку действий руководителя образовательной организации при внештатной ситуации при организации горячего питания

При жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею:

А. Действия учителя, классного руководителя.

Необходимо:

1. Вызывать скорую помощь, назвав количество пострадавших.
2. Поставить в известность руководителя образовательной организации о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту.
3. В случае госпитализации сообщить родителям детей о госпитализации.

Б. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся.

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая

Необходимо:

1. проинформировать: - руководителей органов управления образованием; - руководителя территориального органа Роспотребнадзора.
2. Сообщить на горячую линию Минпросвещения России, линии муниципальных, областных органов управления образованием о выявлении отравления обучающихся.
3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и соцсетях.
4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

В. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая выведена на аутсорсинг предприятию-оператору питания.

Необходимо:

1. Вызвать руководителя предприятия – оператора питания.
2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения на возникновение острых кишечных инфекций (см. перечень мероприятий в п. «Г»).
3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.

Г. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая является подразделением образовательной организации.

Необходимо:

1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:

- личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
- утвержденное меню, копии рационов питания за пятнадцать дней до возникновения первого случая заболевания;
- копии товарно-транспортных накладных;
- журналы бракеража пищевых продуктов, «Гигиенический журнал»; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;
- программу производственного контроля.

2. Проверить:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- наличие суточных проб готовой продукции в соответствии с установленными сроками для хранения;
- сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах

соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия (сырья и ингредиентов);

- хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдение товарного соседства;
- наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;
- наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, регулярность и правильность их заполнения;
- маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования; - наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, дата приготовления раствора);
- наличие инструкций;
- наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

3. Проверить обеспечение:

- наличия условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);
- дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника

4. Обеспечить:

- прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов Роспотребнадзора;
- направление по предписанию специалистов Роспотребнадзора к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевание ОКИ.

5. Выполнить предписания ТО Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.