

УТВЕРЖДАЮ

Временно осуществляющий  
полномочия председателя комитета  
образования, науки и молодежной  
политики Волгоградской области

  
"02" ноября 2022г.  
Е.Г. Логойдо  
(расшифровка подписи)

**Региональный стандарт  
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-  
11 классов государственных и муниципальных образовательных  
организаций Волгоградской области**

**Общие положения.**

Региональный стандарт (далее – Стандарт) оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – обучающиеся) является основным документом, регламентирующим современную систему организации питания в образовательных организациях Волгоградской области, и обязателен для исполнения на территории Волгоградской области, устанавливает общие требования к порядку оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся. Стандарт создает на региональном уровне единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания, обучающихся государственных и муниципальных образовательных организациях Волгоградской области, на основе соблюдения действующих требований нормативно правовых актов.

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

Задачи:

- укрепление здоровья детей и подростков Волгоградской области;
- обеспечение сбалансированности, безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Волгоградской области;
- формирование культуры здорового питания у обучающихся общеобразовательных организаций;
- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей;
- постоянный мониторинг качества питания.

При обеспечении горячим питанием обучающихся образовательных организаций должны выполняться обязательные требования, установленные

в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, санитарно-эпидемиологическом благополучии.

1. Требования к предприятиям общественного питания, технологическим условиям обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций.

Обязательные требования к предприятиям общественного питания в общеобразовательных организациях, направлены 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-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

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

Предприятия общественного питания в общеобразовательных организациях должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (НАССР англ. Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

1.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Столовые образовательных организаций должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, достаточным количеством тары, инвентаря. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПин 2.3/2.4.3590-20).

При организации питания в общеобразовательных организациях допускается применять сырье и пищевые продукты общего назначения, которые по своему содержанию компонентов и способу приготовления не противоречат требованиям к сырью и пищевой продукции для питания детей.

Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организации должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов в соответствии с действующим законодательством.

Пищевое сырье и пищевые продукты общего назначения подлежат оценке соответствия в формах, предусмотренных главой 4 ст.21 Решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") – далее – ТР ТС 021/2011. Обязательные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей в соответствии с положениями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (далее – 29-ФЗ) устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса, разрешается использовать пищевые добавки, соответствующие требованиям Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (вместе с "ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств") – далее – ТР ТС 029/2012.

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

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

Оценка соответствия продукции должна подтверждаться документами в формах, предусмотренными ТР ТС 021/2011.

Поступающие на пищеблок продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре.

При приемке осматривается состояние тары, наличие на ней маркировки и соответствие ее данным, представленным в сопроводительных документах.

Транспортная тара и индивидуальная упаковка на продуктах питания и пищевом сырье должна иметь маркировочный ярлык, оформленный в соответствии с нормативными требованиями.

Наряду с основным питанием, организуемым в школах и образовательных учреждениях, разрешается организация дополнительного

питания школьников через буфеты, которые предназначены для продажи мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания.

Ассортимент дополнительного питания составляется оператором питания и утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года.

Ассортимент дополнительного питания (буфетная продукция) должен приниматься с учетом ограничений, регламентируемых санитарными нормами и правилами для организации школьного питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент реализуемой буфетной продукции может быть дополнен готовыми горячими блюдами и готовой кулинарной продукцией, при условии создания необходимых условий по соблюдению санитарных норм и требований к реализации данного ассортимента.

Ассортимент горячих готовых блюд и готовых кулинарных изделий согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

Рекомендуется осуществлять реализацию буфетной продукции через отдельные прилавки, буфетные стойки или иные торговые точки, которые могут располагаться как в школьном обеденном зале, так и в отдельно выделенных помещениях общеобразовательных учреждений.

При организации буфета в отдельно выделенном помещении школы, его необходимо обеспечить оборудованием и инвентарем в соответствии с санитарными нормами и требованиями, предъявляемыми к данным помещениям:

Места для приема пищи оборудуются обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи;

Производственная зона буфета для хранения товарных запасов оснащается шкафами, стеллажами, холодильным оборудованием, или при наличии возможности оборудуется отдельная кладовая для хранения товарных запасов с тем же набором необходимого оборудования;

В производственной зоне буфета организуется рабочее место для порционирования готовых кулинарных изделий и пищевых продуктов (хлеб, сыр и т.д.) где устанавливается производственный стол с гигиеническим покрытием, раковина для мытья рук. Рабочая зона обеспечивается полным комплектом необходимой кухонной посуды и инвентарем;

Для мытья кухонной посуды, инвентаря организуется моечное отделение с наличием двух моечных ванн и наличием горячей воды;

При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности устанавливают мармиты, электроплиты с духовыми шкафами или пароконвектоматы;

Для разогрева отдельных видов готовой кулинарной продукции устанавливают СВЧ- печи или конвекционные печи малого объема в том числе бытовые;

Для реализации и приготовления горячих напитков (чай с сахаром, чай с лимоном и т.д.) устанавливается электрокипятильник объемом от  $V=$  от 20л до 40л, в зависимости от количества питающихся;

Линию раздачи в зависимости от ассортимента реализуемой продукции обеспечивают охлаждаемыми витринами, тепловыми витринами, выставочными витринами для товаров, не требующих особого температурного режима. В случае реализации готовых горячих блюд и кулинарной продукции, которая отпускается в столовой посуде необходимо предусмотреть моечное отделение для мытья столовой посуды, приборов и стаканов. Требования по организации моечного отделения в буфете такое же, как и для пищеблоков в столовых полного цикла.

При отсутствии условий для санитарной обработки столовой и чайной посуды допускается использование специальной термостойкой одноразовой посуды.

Для контроля качества поступивших готовых блюд и кулинарных изделий, проводится бракераж с обязательным занесением полученных результатов в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

После проведения бракеража обязательно проводится отбор суточных проб с соблюдением всех нормативных требований, предъявляемых к данной процедуре.

**ВНИМАНИЕ:** не проводится бракераж покупных продуктов питания в промышленной упаковке, а также кулинарной и кондитерской продукции, поступившей с комбината-питания в вакуумной упаковке.

Вся реализуемая продукция промышленного производства и продукция в вакуумной упаковке с комбината-питания должна иметь маркировочный ярлык (этикетку) с информацией о продукте согласно нормативным требованиям и документы, подтверждающие качество и безопасность данной продукции.

Питьевой режим в школьных образовательных учреждениях может осуществляться посредством одного из способов:

- установки стационарных питьевых фонтанчиков;
- установки питьевой емкости с кипяченой питьевой водой;
- установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров);

реализации через буфеты питьевой воды в промышленной упаковке.

Использование кипяченой питьевой воды обусловлено обязательными требованиями:

- кипячение сырой воды в течение 5 минут;
- охлаждение воды до комнатной температуры в емкости, где кипятилась;
- смена воды не реже чем через 3 часа.

Установки, оборудование, емкости, используемые для хранения и реализации питьевой воды должны промываться, обрабатываться согласно санитарным нормам и требованиям с периодичностью, указанной в нормативных документах.

Каждая зона для организации питьевого режима обеспечивается наличием чистой посуды (можно одноразовой) из расчета списочного состава обучающихся.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, 29-ФЗ упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

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

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011);

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" и технических регламентов.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в пункте 16. Материалы, изделия и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами раздела I Решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (далее – Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

### 1.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

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

продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

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

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

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях Приложение № 1 к настоящему Стандарту.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать требованиям постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее – СП 2.4.3648-20) и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СП 2.4.3648-20.

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с СП 2.4.3648-20.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления должны быть оборудованы в соответствии с СП 2.4.3648-20.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать минимальным требованиям, предъявляемым к питьевой воде СанПиН 2.1.3684-21.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СП 2.4.3648-20.

### 1.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

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 и свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Разделу 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

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

Доставка (перевозка) пищевых продуктов (продовольственного сырья), полуфабрикатов осуществляется специализированным транспортом, при условии наличия герметической упаковки, соблюдения температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортировки).

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с МР 2.3.6.0233-21 "Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (далее – МР 2.3.6.0233-21).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой



продукции, с указанием причины запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение в соответствии с МР 2.3.6.0233-21.

#### 1.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на основе технологических и технико-технологических карт для непосредственной реализации.

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных организациях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

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

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

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

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать МР 2.3.6.0233-21 и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим

и холодильным) и соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания. Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания приведен в приложении 2 к МР 2.3.6.0233-21.

Мытье и хранение кухонной и столовой посуды должно осуществляться в соответствии с МР 2.3.6.0233-21 и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с МР 2.3.6.0233-21.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с МР 2.3.6.0233-21.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с приложением 5 к МР 2.3.6.0233-21.

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

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, на основании статьи 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки", принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (вместе с "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки").

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в таблице 6.18 санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности

и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21).

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

### 1.6. Производственный контроль

Производственный контроль проводят исполнители услуг по организации питания детей:

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

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

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

Примерный перечень мероприятий производственного контроля и периодичность его проведения приведены в Приложении № 2 к настоящему Стандарту.

Вариант номенклатуры, объема и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках общеобразовательных организаций приведена в Приложении № 3 к настоящему Стандарту.

Программу производственного контроля утверждает руководитель организации – исполнитель услуги.

Показатели эффективности производственного контроля:

выпуск и реализация качественной и безопасной для здоровья обучающихся продукции;

отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений;

отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний или снижение их удельного веса (отдельно по каждому объекту исследований);

снижение или отсутствие объема забракованной продукции;

отсутствие предписаний, фактов приостановления деятельности объектов и отдельных подразделений (цехов), связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.

Операторы питания (общеобразовательные организации, осуществляющие питание самостоятельно) при выявлении нарушений санитарных правил в производственных цехах и на продовольственных складах

должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

приостановить, либо прекратить их деятельность или выполнение отдельных видов работ;

прекратить реализацию пищевых продуктов, не соответствующих установленным требованиям,

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

#### 1.7. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций.

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных организациях содержатся в письме Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2020 № АН-1890/09 "О направлении разъяснений" (вместе с "Методическими рекомендациями о формах организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в малокомплектных общеобразовательных организациях").

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать 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.

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

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 СП2.3.6.1079-01. Минимальное количество работников пищеблока

устанавливается в соответствии СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Таблица 6.19.

Обеспечение персонала специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

Таблица 6.19

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

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 2.3/2.4.3590-20.

Требованиям СанПиН 1.2.3685-21 должны соответствовать следующие показатели:

- содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций;
- естественное и искусственное освещение во всех помещениях;
- уровни шума в производственных помещениях.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Каждый уровень сотрудника должен соответствовать уровню его квалификации, его трудовым функциям, начиная от приготовления блюд и напитков и заканчивая работой подчиненных. Также определены требования к образованию, опыту работы, допуску, необходимым знаниям и умениям. Рекомендовано регулярное повышение профессиональных навыков, образования, повышения квалификации. Основные требования к профессиональным знаниям и умениям изложены в Приказе №610н Министерства Труда Социальной Защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта Повар» от 8 сентября 2015г.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, медосмотр при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России (Приказ Минздрав России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения

обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых производится обязательные и периодические медицинские осмотры").

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

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

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

периодическое повышение квалификации специалиста по санитарно-гигиенической подготовке в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации;

периодическое подтверждение квалификации специалиста в области детского и здорового питания.

#### 1.9. Организация питания детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ (ред. от 11.06.2022) "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" лечебное питание - питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи. Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке. Нормы лечебного питания

утверждаются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти в сфере здравоохранения.

Каждое заболевание имеет разные причины возникновения, особенности течения болезни, требует определенного лечения и соответствующего питания.

Сахарный диабет - хроническое заболевание, характеризующееся гипергликемией. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов). Кроме того для детей с сахарным диабетом рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

Для учета углеводсодержащих продуктов в суточном рационе используется система Хлебных Единиц (ХЕ): 1 ХЕ соответствует количеству продукта, содержащего 10 г углеводов (в соответствии с таблицей Хлебных Единиц).

Целиакия - это хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков - глютена, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это - полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов.

Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в образовательной (оздоровительной) организации обязательно выделение отдельного помещения для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) - генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражением кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом.

Фенилкетотурия - наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа фермента фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие.

Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетотурией является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин, необходима определенная технология приготовления блюд с применением специализированных смесей.

Аллергия – одним из основных факторов риска развития пищевой аллергии у детей является генетически обусловленная способность организма запускать иммунопатологические механизмы развития аллергии. Риск для здоровья детей с пищевой аллергией представляет присутствие в меню пищевых аллергенов. Необходим индивидуальный подход к каждому ребенку, и в зависимости от типа аллергена составляется индивидуальное меню или исключаются (заменяются) из действующего меню продукты вызывающие аллергию.

Важной составляющей организации лечебного питания детей является специальная гигиеническая подготовка и обучение персонала детских образовательных учреждений, а также санитарно-просветительная работа с родителями. Диету и рацион питания при лечебном питании назначает только врач – диетолог, либо медицинская сестра диетическая.

Организация питания детей, нуждающихся в лечебном питании, осуществляется в общеобразовательных организациях при наличии технической возможности.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Для организации лечебного питания детей родитель (законный представитель) предоставляет в школу заявление о предоставлении лечебного питания с приложением назначения лечащего врача, индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача), технологических карт к каждому блюду меню или ссылок на сборник рецептов для детского питания.

По результатам рассмотрения направленных документов предоставляет ответ о возможности обеспечения меню или об отказе. В отказе указываются причины, по которым выполнение данного меню не может быть обеспечено и информируется о порядке организации питания готовыми блюдами домашнего приготовления.

При положительном решении о приготовлении питания по лечебному меню образовательная организация закрепляет ответственного, который будет осуществлять контроль обеспечения и выдачи данных рационов питания согласно лечебному меню обучающемуся.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.



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).

Родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном питании готовыми домашними блюдами, предоставляют в образовательную организацию заявление об организации питания готовыми домашними блюдами с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания детей, нуждающихся в лечебном питании, возлагается на родителей (законных представителей) обучающихся.

Питание организуется 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, микроволновой печью для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

Родитель (законный представитель) обучающегося готовит домашние блюда и передает в образовательную организацию в контейнерах ежедневно (в день посещения ребенком образовательной организации).

Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда, должен отвечать следующим требованиям: изготовлен из пищевого пластика; имеет обозначение на упаковке «ПН», «РР», «5»; имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ (наличие пиктограммы «СВЧ-печь»).

Все переданные контейнеры хранятся в холодильном оборудовании, которое отвечает всем требованиям безопасности. Контейнер возвращается обучающемуся по завершению пребывания ребенка в образовательной организации.

Все готовые домашние блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законными представителями) детей или непосредственно обучающимся.

Невостребованные готовые домашние блюда возвращаются родителям или обучающимся в тот же день. Если контейнер ребенок или родитель не забрали, он утилизируется вместе с содержащейся в нем продукцией.

Порядок организации питания готовыми блюдами домашнего приготовления обучающихся школьного возраста:

обучающийся приносит промаркированный контейнер (с указанием даты и времени изготовления пищи, ФИО обучающегося, номера класса, подписи родителя) с готовыми домашними блюдами, соответствующими меню, разработанному лечащим врачом, согласно времени пребывания обучающегося в образовательной организации и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале;

обучающимися 1-4 класса готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ, в таре, предоставленной родителем (законным представителем);

обучающиеся 5-11 классов самостоятельно разогревают готовые домашние блюда в печи СВЧ питания в контейнере;

контейнеры после приема пищи обучающиеся забирают с собой.

## II. Основные применяемые способы размещения заказов

Разрешенными способами размещения заказа на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов в сфере детского питания являются:

1. В соответствии с положениями Федерального закона от 5.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее – 44-ФЗ):

конкурс с ограниченным участием в электронной форме;

запрос предложений в электронной форме;

запрос котировок в электронной форме;

закупка от единственного поставщика.

2. В соответствии с положениями Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее – 223-ФЗ):

аукцион (открытый аукцион, аукцион в электронной форме, закрытый аукцион);

конкурс (открытый конкурс, конкурс в электронной форме, закрытый конкурс);

запрос предложений (запрос предложений в электронной форме, закрытый запрос предложений);

закупка от единственного поставщика.

Приоритетным способом проведения закупок услуг (поставок пищевых продуктов) в сфере организации питания детей является конкурс с ограниченным участием в электронной форме (для заказов, размещенных в соответствии с требованиями 44-ФЗ) и конкурс (для заказов, размещенных в соответствии с требованиями 223-ФЗ) (далее – Конкурс). При проведении закупок таким способом применяются конкурсные процедуры, включающие стоимостные и не стоимостные критерии определения победителя, как наиболее полно учитывающие специфику общеобразовательных организаций.

Конкурс предусматривает возможность определить квалификацию поставщика путем установления к нему дополнительных требований, таких как: качественные, функциональные характеристики объекта закупок, а также необходимая для организации питания детей квалификация, в том числе наличие у участников закупки финансовых ресурсов, оборудования и других материальных ресурсов, принадлежащих им на праве собственности

или на ином законном основании, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации<sup>1</sup>.

Проведение закупок услуг (поставок пищевых продуктов) в сфере организации питания детей в форме электронного аукциона может производиться в исключительных случаях по согласованию с Комитетом по регулированию контрактной системы в сфере закупок Волгоградской области.

Размещение заказов на оказание услуг по организации питания сторонней организацией осуществляется в установленном порядке, как правило, на период от 1 года до 3 лет и более.

Для обеспечения малокомплектных (до 100 человек питающихся) и сельских школ допускается:

размещение заказов на услуги по комплексной поставке пищевых продуктов (поставку рациона в комплекте) поставщиком;

включение малокомплектных школ в лоты при размещении заказов в крупных муниципальных образованиях (в порядке, устанавливаемом в соглашениях органов исполнительной власти Волгоградской области и органов местного самоуправления о выделении субсидий из областного бюджета на организацию питания обучающихся в образовательных организациях).

Важным фактором улучшения качества и эффективности закупок услуг в сфере организации питания детей является не только правильно выбранный заказчиком конкретный способ закупки, но и установление необходимых критериев оценки потенциальных исполнителей. Устанавливаемый заказчиком порядок оценки не должен приводить к ограничению количества участников закупки.

Для конкурса с ограниченным участием в электронной форме, проводимому в соответствии с 44-ФЗ, перечень и критерии оценки не стоимостных критериев определен Постановлением Правительства Российской Федерации от 28.11.2013 № 1085 "Об утверждении Правил оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", с учетом положений Постановления Правительства РФ от 04.02.2015 № 99 "Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг

<sup>1</sup> Для конкурса с ограниченным участием в электронной форме, проводимому в соответствии с 44-ФЗ, перечень и критерии оценки не стоимостных критериев определен Постановлением Правительства РФ от 28.11.2013 № 1085 "Об утверждении Правил оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", а также с учетом положений Постановления Правительства РФ от 4 февраля 2015 г. № 99 "Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и/или технологической сложности, инновационного характера или иного обстоятельства являются сложными поставками, а также дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и/или технологической сложности, инновационного характера или иного обстоятельства являются сложными поставками, а также дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и/или технологической сложности, инновационного характера или иного обстоятельства являются сложными поставками". Дополнительные требования могут устанавливаться также при размещении заказов в соответствии с требованиями федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" при условии наличия указанных требований в утвержденных Положениях.

к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям”.

Вышеуказанные требования могут использоваться также при размещении заказов в соответствии с требованиями 223-ФЗ при условии наличия указанных требований в утвержденных Положениях. Максимальная значимость не стоимостных критериев конкурса по 223-ФЗ может составлять любое значение, в рамках Положения о закупке.

Требования к разработке технического задания на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов основываются на требованиях законодательства Российской Федерации о контрактной системе, технического регулирования и защите прав потребителей и иных нормативно-правовых актов.

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

Функции исполнителя оказания услуг питания, как вида экономической деятельности (в соответствии с ОКВЭД-2 услуги по предоставлению продуктов питания и напитков, готовых к употреблению непосредственно на месте), включают в себя комплекс мероприятий:

- по планированию питания;
- приобретению, доставке, хранению пищевых продуктов;
- производству (приготовлению) пищевой продукции общественного питания;
- созданию условий для реализации и потребления пищевой продукции в столовых (буфетах) учреждений (организаций);
- организации потребления пищевой продукции и обслуживанию, включая, накрытие столов и (или) с использованием линий раздачи, мытье посуды, уборку помещений;
- иную деятельность, связанную с организацией питания отдельных категорий граждан (организация дополнительного питания, обеспечение питьевой водой и пр.);
- текущему содержанию материально-технической базы;
- соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- организации производственного контроля;
- ежедневному контролю за безопасностью и качеством пищевых продуктов и готовой пищи, полновесностью порций, витаминизацией блюд;
- выполнению утвержденного основного (организованного) и диетического (лечебного) меню и ассортимента продуктов и блюд, разрешенных для реализации;
- своевременному проведению расчетов в установленном порядке.

Для обеспечения малокомплектных (до 100 человек питающихся) и сельских школ допускается:

размещение заказов на услуги по комплексной поставке пищевых продуктов (поставку рациона в комплекте) одним поставщиком;

включение малокомплектных школ в лоты при размещении заказов в крупных муниципальных образованиях (в порядке, устанавливаемом в соглашениях органов исполнительной власти Волгоградской области и органов местного самоуправления о выделении субсидий из областного бюджета на организацию питания обучающихся в образовательных организациях).

### III. Финансовый раздел

Постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 утверждены Правила предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов на мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных (муниципальных) образовательных организациях субъекта.

Субсидии предоставляются при соблюдении следующих условий:

а) наличие правовых актов субъекта Российской Федерации, утверждающих перечень мероприятий, в целях софинансирования которых предоставляется субсидия, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации;

б) наличие в бюджете субъекта Российской Федерации бюджетных ассигнований на исполнение расходного обязательства субъекта Российской Федерации, софинансирование которого осуществляется из федерального бюджета, в объеме, необходимом для его исполнения, включающем размер планируемой к предоставлению из федерального бюджета субсидии;

в) заключение между Министерством просвещения Российской Федерации и вышним исполнительным органом государственной власти субъекта Российской Федерации соглашения о предоставлении субсидии из федерального бюджета бюджету субъекта Российской Федерации в соответствии с пунктом 10 Правил формирования, предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.09.2014 № 999 "О формировании, предоставлении и распределении субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации".

Стоимость питания обучающихся формируется с учетом выделяемых средств федерального бюджета и численности обучающихся в общеобразовательных организациях в соответствии со статистической отчетностью по форме ОО-1 "Сведения об организации, осуществляющей

образовательную деятельность по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования".

Размер стоимости горячего питания определяется с учетом ежегодно индексируемого относительного показателя индекса цен на условный (минимальный) набор продуктов питания в Волгоградской области.

В целях установления единого подхода к организации школьного питания муниципальных образований Волгоградской области с 01.09.2020 была определена единая стоимость организации горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Волгоградской области, и для льготных категорий обучающихся 5-11 классов, которая ежегодно утверждается постановлением администрации Волгоградской области.

#### IV. Организация ведомственного, общественного и родительского (потребительского) контроля

1. Контроль над организацией питания в общеобразовательных организациях осуществляется в следующих формах:

- ведомственный;
- общественный;
- родительский.

1.1. Ведомственный контроль – на областном уровне: органами государственного управления Волгоградской области в рамках межведомственной комиссии, работу которой планирует и координирует Комитет; на муниципальном уровне: органами местного самоуправления в установленном ими порядке. Ведомственный контроль за организацией питания осуществляется:

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

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

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

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

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

1.3. Родительский (потребительский) контроль (контроль со стороны потребителей) за организацией питания в общеобразовательных организациях осуществляется полномочными представителями обучающихся (родителями, опекунами и т.д.), органами самоуправления обучающихся в старших классах общеобразовательной организации, в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, нормативными и методическими актами, разрабатываемыми федеральными и региональными органами исполнительной власти.

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

Общий порядок обеспечения доступа на предприятие общественного питания общеобразовательной организации и проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания определен Комитетом с учетом положений Методических рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" (далее – МР 2.4.0180-20).

2. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях.

2.1. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьные столовые (буфеты-раздаточные) (далее – школьные столовые) для контроля качества организации бесплатного горячего питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях (далее – Порядок) разработан в соответствии с законами и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Волгоградской области.

2.2. Порядок разработан с целью соблюдения прав и интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области организации питания.

2.3. Основными целями посещения школьной столовой и буфета-раздаточной родителями (законными представителями) обучающихся являются:

контроль за качеством оказания услуг по питанию детей в образовательной организации;

взаимодействие родителей (законных представителей) с руководством образовательной организации и представителями организации, оказывающей услуги по питанию по вопросам организации питания;

повышение эффективности организации питания обучающихся.

2.4. Порядок устанавливает организацию доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьные столовые и оформление результатов посещения школьной столовой, а также права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой.

2.5. Родительский контроль осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об основах общественного контроля, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с соблюдением санитарных правил СП 2.4.3648-20, с учетом методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 и в соответствии с актами общеобразовательной организации, разработанными на основании настоящего Порядка.

2.6. Родители (законные представители) при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям.

2.6.1. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

2.6.2. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

- отвлекать обучающихся во время приема пищи;

- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

2.7. Указанные в настоящем Порядке термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.



3. Организация и оформление посещения родителями (законными представителями) школьной столовой.

На основании данного Порядка администрацией общеобразовательной организацией принимается Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся в учреждении.

Положением утверждаются:

Задачи и функции родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся;

Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

Осуществление деятельности родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся;

Комиссия по родительскому контролю создается на базе каждого конкретного учреждения. В состав комиссии входят (до 8 человек): представители администрации образовательного учреждения, представители педагогического коллектива, представитель родительского комитета, представители родительской общественности (не более 2 человек), медицинские работники (при наличии), представители организации, оказывающие услугу по организации питания (при наличии).

Комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся, создается приказом директора на текущий учебный год. Комиссия по родительскому контролю в начале учебного года определяет: состав, цели, план и содержание работы комиссии.

Постоянный состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации, при этом представители родительской общественности не входят в постоянный состав, утверждаемый приказом директором на текущий учебный год.

Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

3.1. Родители (законные представители) посещают школьную столовую в соответствии с Графиком посещения школьной столовой и буфетно-раздаточной (далее-школьная столовая) (Приложение № 4), разработанным и утвержденным руководителем образовательного учреждения по согласованию с председателем совета родителей (законных представителей), председателем управляющего совета или иного органа управления образовательной организацией с участием родителей (законных представителей).

3.2. Посещение школьной столовой может осуществляться родителями (законными представителями) в любой учебный день во время работы школьной столовой на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд, в соответствии с утвержденным графиком посещения.

3.3. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой Графиком посещения предусматривается посещение родителями в количестве не более 2 человек в течение двух перемен (смен питания).

3.4. При составлении администрацией общеобразовательной организации Графика посещения школьной столовой рекомендуется предусматривать посещение не менее 2 раз в неделю (в дни их работы). В случае отсутствия заявок контроль осуществляется в штатном режиме бракеражной комиссии и постоянным составом комиссии по родительскому контролю.

3.5. Родители имеют право выбрать для посещения как переменную (смену питания), на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную переменную (смену питания), во время которой осуществляется отпуск горячего питания. Проверку следует начинать за 10-15 минут до прихода обучающихся.

3.6. График посещения школьной столовой формируется ежемесячно и заполняется на каждую учебную неделю (целесообразно чередовать дни недели) на основании заявок, поступивших от родителей (законных представителей) обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

3.7. Заявка на посещение школьной столовой подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 5 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

3.7.1. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

3.8. Заявка на посещение школьной столовой подается на имя директора образовательной организации в письменной форме, в том числе электронной форме (Приложение № 5).

3.9. Заявка должна содержать следующие сведения:

ФИО родителя (законного представителя);

контактный номер телефона родителя (законного представителя);

ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует родитель (законный представитель).

3.10. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее 5 рабочих дней с момента ее поступления. В случае ее удовлетворения родитель (законный представитель) включается в График.

3.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя (законного представителя) по указанному им контактному номеру телефона.

В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное родителем (законным представителем) в заявке время, сотрудник образовательной организации уведомляет родителя (законного представителя) о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения должно быть согласовано родителем (законным представителем) письменно.

3.12. Посещение школьной столовой осуществляется родителями (законными представителями) в сопровождении представителей учебной организации и/или исполнителя услуг по питанию. Проверка организации бесплатного горячего питания осуществляется путем внешнего визуального контроля.

3.13. Членам комиссии, в состав которой входят родители (законные представители), должна быть предоставлена возможность:

сравнить меню на день посещения с утвержденными меню и ассортиментом буфетной продукции с фактически выдаваемыми блюдами;

наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществляемом в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции;

приобрести за наличный или безналичный расчет и снять пробу с блюд согласно меню, кроме того, присутствовать при проведении инструментального исследования температуры горячего блюда на линии раздачи и ознакомиться с его результатами;

наблюдать полноту потребления блюд меню (оценить остаток несъеденных блюд);

зафиксировать результаты наблюдений в Книге посещения школьной столовой;

сделать запись в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания (при желании);

оценить санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;

оценить условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

оценить наличие и состояние специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

оценить результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

3.13.1. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение

помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- в соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

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

3.14. По итогам проверки комиссией заполняется акт проверки (Приложение № 6) организации питания за подписью всех участников, кроме того, родителями (законными представителями) по желанию заполняется оценочный лист (Приложение № 7). По результатам посещения школьной столовой и буфета-раздаточной родители (законные представители) делают отметку в Книге посещения школьной столовой (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) (Примерная форма книги – Приложение № 8). При желании отметка так же делается в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания.

3.15. Образовательной организацией могут быть предусмотрены и реализованы иные способы фиксации родителями результатов посещения школьной столовой (например, электронная форма фиксации и пр. с фиксацией ответов на вопросы).

3.16. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения школьной столовой и иными формами фиксации результатов посещения должна быть предоставлена органам управления образовательной организации, исполнителям услуг и родителям (законным представителям) обучающихся по их запросу.

3.17. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) по результатам посещения, подлежат обязательному учету, рассмотрению, устраниению в случае выявленных нарушений органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

3.18. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями (законными представителями) по результатам посещения, осуществляется 1 раз в неделю компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию и прочими органами) с участием представителей

администрации образовательной организации, исполнителя услуг, родителей (законных представителей) обучающихся. Результат рассмотрения предложений и замечаний оформляется протоколом с указанием сроков устранения замечаний при их наличии.

4. Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой и буфета-раздаточной.

4.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи.

4.2. Родители (законные представители), не входящие в состав бракеражной комиссии, получают необходимые сведения об организации питания от членов бракеражной комиссии, присутствующих в образовательной организации во время посещения родителями школьной столовой и буфета-раздаточной, и (или) путем ознакомления с документацией о бракераже (бракераж готовой продукции), предусмотренной Российским законодательством.

4.3. Во время посещения родителями, законными представителями школьной столовой должны соблюдаться все санитарные нормы со стороны родительской комиссии, наличие средств индивидуальной защиты (халат, бахилы, шапочка одноразовая, перчатки и маска).

4.4. В период ограничительных мероприятий, связанных с угрозой распространения COVID-19 при закрытии отдельных классов на карантин, доступ посторонних лиц в образовательные учреждения, в том числе в обеденный зал столовой рекомендуется ограничить.

5. Заключительные положения

5.1. Содержание Порядка доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования «Интернет», а также на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.

5.2. Результаты проверки (акты) в обязательном порядке публикуются на сайте общеобразовательной организации в течении суток после окончания проверки.

5.3. Руководитель образовательной организации назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Порядком документации), организует рассмотрение результатов посещения.

5.4. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

информировать родителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой правилах поведения;

проводить разъяснения и инструктаж на тему посещения родителями школьной столовой;

проводить с сотрудниками исполнителя услуг питания разъяснения на тему посещения родителями школьной столовой.

5.5. Контроль за реализацией Порядка осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

6. На основе Порядка доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества организации бесплатного питания обучающихся в государственных муниципальных общеобразовательных организациях разрабатывается Положение, регламентирующее порядок доступа и проведения общественного (родительского) контроля за организацией питания, принимаются локальные акты о составе групп контроля и порядке их работы, графике посещения школьных столовых.

7. В общеобразовательной организации могут быть сформированы комиссии или общественно-экспертные советы (или другие виды общественного участия при органах самоуправления школы) по питанию обучающихся.

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

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

#### 5.1. Требования к организации и содержанию контроля реализации Стандарта:

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 – органами исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Контроль работы подразделений организаций общественного питания относится к компетенции образовательной организации, на территории которой они осуществляют свою деятельность.

Общественный контроль выполнения Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации.

#### 5.2. Требования к охвату питанием.

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.

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организуемых по разным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные Весы товарные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
	Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей	
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофельномоечная машина Овощерезательная машина Моечные	Картофельномоечная машина Овощерезательная машина Моечные		



		ванна	ванна		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки)	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колеса для разрубки мяса	Колеса для разрубки мяса		
		Моечная ванна (для мяса и птицы, рыбы)	Моечная ванна (для мяса и птицы, рыбы)		
		Весоммерительное оборудование	Весоммерительное оборудование		
		Фаршемяска (при необходимости)			
		Колесоформочный			
2.3	Мясо-рыбный цех				

		душара (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Договорной цех			Производствен ные столы	
				Холодильные шкафы среднетемперат урные	
				Овощерезатель ная машина	
				Моечные машины	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии плаз: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектом ат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектом ат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектом ат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоммеритель ное оборудование	Весоммеритель ное оборудование	Весоммеритель ное оборудование	
		Производствен ные столы	Производствен ные столы	Производствен ные столы	
		Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперат урный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производствен ные столы (не	Производствен ные столы (не	Производствен ные столы (не	

		менее 2х)	менее 2х)	менее 2х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2х)	
		Привод универсальный или Овоперезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овоперезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер.	Привод универсальный или Овоперезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер.	
		Моечная ванна для овощей, зелени, фруктов (не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна для овощей, зелени, фруктов (не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов (не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоммерительное оборудование	Весоммерительное оборудование	Весоммерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
2.7	Мучной цех	Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемперат	Холодильный шкаф среднетемперат		

		урьшиа	урьшиа		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	Принадлежности: Раздаточная линия(мармиты для первых,вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (вигрина,секция)	Раздаточная линия(мармиты для первых,вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (вигрина,секция)	Раздаточная линия(мармиты для первых,вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (вигрина,секция)	Раздаточная линия(мармиты для первых,вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (вигрина,секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба Производственный стол Хлебоборозательная машина	Шкафы для хранения хлеба Производственный стол Хлебоборозательная машина	Шкафы для хранения хлеба Производственный стол	
		Раковина для мытья рук Производственный стол	Раковина для мытья рук Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
2.10	Помещение для обработки яиц	Моечные ванны (по СанПиП) Емкость для обработки яиц Овоскоп	Моечные ванны (по СанПиП) Емкость для обработки яиц Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол Моечные ванны Стеллаж стационарный	Производственный стол Моечные ванны Стеллаж стационарный	Производственный стол Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	Принадлежности: Производственный стол Посудомоечная машина Моечные	Производственный стол Посудомоечная машина Моечные	Производственный стол Посудомоечная машина Моечные	

		ванны (трехсекционные)	ванны (трехсекционные)	ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
2.13	Моечная и кладовая тары	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электронлита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее 2х)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета				Моечные ванны для мытья посуды (3шт)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж

					стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электорилиты	Электорилиты	Электорилиты	Электорилиты
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

## Мероприятия и периодичность производственного контроля

Разделы	Мероприятия
<p>Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние транспортного средства;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность), состояние транспортной тары для каждого вида пищевой продукции;</li> <li>- соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевой продукции;</li> <li>- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия упаковки и маркировки;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков недоброкачества продукции.</li> </ul> <p>Контроль товарно-сопроводительной документации на партию товара производится при каждом приеме пищевой продукции.</p> <p>К сведению:</p> <p>лабораторные исследования при проведении входного контроля пищевой продукции, материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, на комбинатах питания и пищеблоках образовательных организаций в рамках производственного контроля не проводятся.</p>
<p>Производственный контроль на этапах технологического процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;</li> <li>- контроль за соблюдением точности технологического процесса;</li> <li>- определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.</li> </ul> <p>Критические контрольные точки определяют, проводя анализ опасных факторов по каждой операции (этапа) технологического процесса.</p> <p>Периодичность: постоянно, а также по мере утверждения новой документации.</p>

Разделы	Мероприятия
<p>Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	<p>На комбинатах питания, пищеблоках образовательных организаций контроль качества и безопасности продукции включает контроль органолептических показателей при каждом бракераже кулинарной продукции; лабораторный контроль продукции.</p> <p>Контроль кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) осуществляет бракеражная комиссия.</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуют удвоенное количество образцов, проводят дополнительный контроль происхождения по ходу технологического процесса: сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников, оценивают санитарное состояние всех рабочих помещений, разрабатывают и проводят необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.</p>
<p>Контроль за хранением, расфасовкой, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов продовольственного сырья.</p>	<p>На этапе хранения ответственное лицо ежедневно при проверке объекта осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и свежести пищевой продукции (температурно-влажностный режим в складских помещениях);</li> <li>- контроль за соблюдением правил товарного соседства;</li> <li>- наличие контрольно-измерительных приборов (термометры, психрометры).</li> </ul> <p>На этапе расфасовки пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие количества и качества расфасованной пищевой продукции;</li> <li>- соответствие упаковки, разрешенной для контакта с пищевой продукцией;</li> <li>- наличие и соответствие маркировки расфасованной пищевой продукции данным документов, подтверждающих качество и безопасность;</li> <li>- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (температурный режим,</li> </ul>



Разделы	Мероприятия
	<p>соответствие инвентаря, помещений, соблюдение правил личной гигиены персоналом, утилизация и сбор биологических отходов при расфасовке пищевой продукции.</p> <p>На этапе транспортировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и санитарное состояние специально предназначенного или оборудованного транспортного средства;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки для каждого вида пищевой продукции;</li> <li>- соблюдение правил товарного соседства;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров и специальной санитарной одежды;</li> </ul> <p>На этапе реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль условий реализации пищевых продуктов - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима при подготовке пищевой продукции к реализации, наличие и маркировка инвентаря (шпатель, лопатки, ложки, совки и т.д.) и разделочных досок и т.д.;</li> <li>- контроль сроков реализации продукции;</li> <li>- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия упаковки и маркировки.</li> </ul> <p>Периодичность: постоянно.</p>
<p>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.</p>	<p>Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном объеме, правильность расстановки проверяют не реже одного раза в 6 месяцев.</p> <p>Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции, расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса проводят ежегодно, а также при каждом изменении ассортимента или объема вырабатываемой продукции.</p> <p>Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации проводят с участием специалистов по обслуживанию оборудования не реже одного раза в 6 месяцев.</p>

Разделы	Мероприятия
	<p>Техническое состояние технологического, складского и торгово-технологического оборудования проверяют при каждой контрольной проверке, но не реже одного раза в год, а также после проведения ремонтных работ и технического обслуживания.</p> <p>При оценке санитарно-технического состояния объекта обязательно учитывают наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).</p>
<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями надзорных органов;</li> <li>- контроль за санитарным содержанием помещений: производственных, складских и вспомогательных помещений, оборудования, инвентаря;</li> <li>- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на предприятии - режим мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря; условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.</li> </ul> <p>Температура воды в моечных ваннах контролируется инструментально, периодичность измерений – не реже 1 раза в неделю.</p> <p>Контроль своевременности проведения ежемесячной генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем.</p> <p>Контроль своевременности протирки стекол, оконных рам осуществляется по мере загрязнения и при каждой генеральной уборке.</p> <p>Ежемесячно проверяют обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств.</p> <p>Важно! Ответственность за приготовление рабочих растворов, дезинфицирующих средств</p>

Разделы	Мероприятия
Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.	<p>несет ответственное лицо, назначенное руководителем.</p> <p>Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности рекомендуется проводить после технического обслуживания, но не реже одного раза в год, а также каждый раз после ремонтных работ, реконструкции, модернизации.</p> <p>Ежегодно рекомендуется проводить исследования освещенности на рабочих местах, в том числе с использованием инструментальных замеров.</p> <p>Параметры микроклимата (температура, влажность и скорость движения воздуха) рекомендуется контролировать не реже двух раз в год (в теплое и холодное время года), в том числе с использованием инструментальных замеров.</p> <p>Мероприятия по охране окружающей среды разрабатываются комбинатами питания (образовательными организациями, осуществляющих питание самостоятельно) на основе инвентаризации производственных процессов и оборудования, являющихся источниками выделения вредных веществ.</p>
Контроль личной гигиены и обучения персонала.	<p>- контроль за наличием личных медицинских книжек у персонала и за своевременным прохождением предварительного (при поступлении на работу) / периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала и аттестации;</p> <p>- контроль за наличием достаточного числа комплектов чистой санитарной и/или специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.</p> <p>Ежедневно проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.</p> <p>Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала осуществляется ежедневно.</p> <p>Контроль обучения персонала – это контроль за своевременностью прохождения подготовки</p>

Разделы	Мероприятия
	и переподготовки кадров по программе гигиенического обучения (не реже одного раза в год). Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля проводится ежегодно по результатам годового отчета.

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищевых блоках образовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей переносов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
	продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

## График посещения школьной столовой и буфета МОУ \_\_\_\_\_

Учебный день (дата)	Посетитель (родитель, ФИО)	Согласованная дата и время посещения (с указанием присутствия, полноты и в буфете)	Назначение сопровождающего (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении кн посещения школьной столовой и буфета
1)					
2)					
3)					

Директору \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(ФИО родителя, законного представителя)*

проживающего

по

адресу: \_\_\_\_\_

тел.: \_\_\_\_\_

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, \_\_\_\_\_, законный представитель  
\_\_\_\_\_ *(ФИО обучающегося)*, обучающегося в  
\_\_\_\_\_ классе, прошу включить меня в график посещения школьной  
столовой/буфета, а так же в состав комиссии, осуществляющей  
родительский контроль за организацией питания в общеобразовательной  
организации.

\_\_\_\_\_

подпись

*(подпись)*

\_\_\_\_\_

*(подпись) / (расшифровка)*



Приложение № 6  
 утв. приказом директора \_\_\_\_\_  
 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания**

№ \_\_\_\_\_ в (наименование образовательной организации)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)  
 по адресу(-ам):

Основание проведения проверки: \_\_\_\_\_

Цель проверки: осуществление контроля за  
 состоянием пищеблока и обеденного зала;  
 наличие утвержденного меню;  
 соответствие завтрака утвержденному меню;  
 работа бракеражной комиссии;  
 качество продуктов (маркировки, срок годности).

**ВЫВОДЫ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:  
 (ФИО, подпись)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценочный лист (заполняется по желанию родителем)

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню		
2	Соответствие блюд ежедневному меню (пункт 2).		
3	Основное блюдо горячее		
4	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
5	Зад. приема пищи чистый		
6	Обеденные столы чистые (протертые)		
7	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Органолептическая оценка блюд по итогам дегустации

Критерии	Оценка				
	1	2	3	4	5
Внешний вид (цвет, форма)					
Консистенция					
Вкус					
Запах					

Заполнено:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

## Книга посещения школьной столовой и буфета

Родитель (ФИО): \_\_\_\_\_

Дата посещения: \_\_\_\_\_

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки):

Предложения: \_\_\_\_\_

Благодарности: \_\_\_\_\_

Замечания: \_\_\_\_\_

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации \_\_\_\_\_

(ФИО, должность, подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания  
образовательных организаций региона

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ	"О качестве и безопасности пищевых продуктов"
Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ	"О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ	"Об образовании в Российской Федерации"
Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ	"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
Федеральный закон 44-ФЗ	"О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"
Постановление Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2015 г. № 99	"Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям"

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных норм и правил:

- ГОСТ Р 51740-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" от 29 декабря 2003 г. № 401-ст.;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- СанПиН 2.3.2.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения";
- МР 2.4.0179-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения";
- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".