



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 31.08.2024 № 938 -о

Об утверждении регионального стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Распоряжением Правительства Ивановской области от 04.09.2020 № 116-рп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Ивановской области», а также в целях совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Ивановской области, расположенных на территории Ивановской области, и утверждения единых требований, обязательных при организации питания в образовательных организациях Ивановской области, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить региональный стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области (далее – Региональный стандарт) - прилагается.

2. Руководителям общеобразовательных организаций, подведомственных Департаменту образования Ивановской области, руководствоваться в деятельности по организации питания обучающихся положениями Регионального стандарта.

3. Рекомендовать муниципальным органам управления образования:

организовать работу в подведомственных общеобразовательных организациях по организации питания обучающихся в соответствии с положениями Регионального стандарта;

довести положения Регионального стандарта до руководителей общеобразовательных организаций, организаторов питания, предоставляющих

услугу по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, родительской общественности.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник Департамента
образования Ивановской области



О.Г. Антонова
О.Г. Антонова

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях,
расположенных на территории Ивановской области

Содержание

1. Общие положения (задачи, принципы).
2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.
 - 2.1. Требования к меню.
 - 2.2. Правила оформления ежедневного меню.
 - 2.3. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций.
4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.
5. Требования к посуде.
6. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
7. Требования к организации дополнительного питания, в том числе с применением аппаратов для автоматизированной выдачи пищевой продукции.
8. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.
9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.
10. Ежедневный контроль качества готовой продукции (бракераж).
11. Организация работы по формированию у обучающихся мотивации к здоровому питанию.
12. Приложения.

Приложение 1. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой.

Приложение 2. Типовое положение об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Ивановской области.

Приложение 3. Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках общеобразовательных организаций.

Приложение 4. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации.

Приложение 5. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей.

Приложение 6. Требования к оформлению информационного стенда по оказанию услуги по предоставлению питания обучающимся.

1. Общие положения

Региональный стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области (далее – стандарт; общеобразовательная организация, школа) представляет собой совокупность требований, обязательных при организации питания в школах Ивановской области и рекомендован для реализации в государственных, муниципальных и частных общеобразовательных организациях.

Стандарт включает в себя:

- основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
- требования к организации горячего питания в школьной столовой;
- требования к меню, к оформлению ежедневного меню;
- требования к организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;
- требования к питанию организованных групп обучающихся в школьной столовой,
- требования к качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательной организации,
- требования к посуде,
- требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции,
- требования к организации дополнительного питания в общеобразовательных организациях,
- требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала,
- требование к обеспечению контроля качества при организации питания обучающихся,
- требования к организации внутреннего контроля процессов производства.

Стандарт является основой объективной оценки соответствия питания установленным требованиям в сфере организации питания обучающихся.

Стандарт направлен на обеспечение:

- сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем предоставления качественного питания в общеобразовательных организациях;
- безопасности, качества и доступности питания;

- контроля качества и организации питания обучающихся; единых требований к организации питания обучающихся.

Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

- руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;

- руководителей и специалистов органов местного самоуправления, учредителей общеобразовательных организаций, обеспечивающих и контролирующих финансирование общеобразовательных организаций в части организации питания;

- руководителей и работников организаций - организаторов питания.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся школ, расположенных на территории Ивановской области, оказываемые как непосредственно общеобразовательными организациями, так и комбинатами школьного питания, предприятиями общественного питания, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (далее – предприятия, организаторы питания).

Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей общеобразовательных организаций.

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

В общеобразовательной организации должны быть созданы условия для организации питания всех обучающихся, посещающих образовательную организацию.

Общеобразовательные организации используют одну из двух основных форм организации питания:

- форма самостоятельной организации питания детей в общеобразовательной организации (столовые полного цикла),

- форма аутсорсинга.

Принятие решения по выбору модели организации питания в общеобразовательной организации рекомендуется осуществлять с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. В таком случае должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) обучающихся в процессе выработки решений, которые необходимо закрепить соответствующим локальным нормативным актом.

При выборе модели организации питания необходимо учитывать существующий в общеобразовательной организации опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг по организации питания.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством

разработки и реализации муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно).

При организации питания в общеобразовательной организации рекомендуется заключать договоры между родителями и организаторами питания, что позволит родителям осуществлять общественный контроль организации и качества питания в ежедневном режиме.

Обучающиеся общеобразовательных организаций обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

Режим работы столовой и время приема пищи должны соответствовать режиму учебных занятий общеобразовательной организации и обеспечивать интервалы между приемами пищи не более 3,5 - 4 часов, продолжительность перерывов для приема пищи и отдыха - не менее 20 минут.

Обучающиеся в общеобразовательных организациях, занимающиеся в первую смену, должны получать завтрак; обучающиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются двухразовым питанием (обедом и завтраком). При организации учебного процесса во вторую смену обучающиеся обеспечиваются обедом.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка (чай, какао, кофейный напиток), может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные (в том числе из мяса птицы) или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия, рекомендуется включать фрукты;

обед должен включать закуску, первое блюдо, основное горячее блюдо из мяса (птицы, рыбы) и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

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

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не должно превышать 1 грамма на человека.

Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов

региона в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях йоддефицитных состояний у обучающихся должна использоваться соль поваренная йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.1. Требования к меню

2.1.1 Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель (с учетом режима работы образовательной организации) с учетом возраста обучающихся, сезонности, климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Примерное меню (в том числе меню свободного выбора) разрабатывается организатором питания и согласовывается руководителями общеобразовательных организаций.

2.1.2. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) на основании действующих санитарных правил и нормативов (далее - СанПиН).

2.1.3. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

2.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.1.5. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах представлена в таблицах 1, 2 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.6. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации представлены в таблице 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой

ценности за неделю по каждому приему пищи будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.7. Рекомендуются альтернативные варианты системы организации питания:

-два и более варианта меню, каждый из которых по качественному и количественному составу (в том числе по набору используемых продуктов) должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к рациону питания обучающихся.

Несколько видов кулинарной продукции должны быть подобраны таким образом, чтобы пищевая и биологическая ценность всех вариантов была примерно одинакова;

-обучающиеся осуществляют свой выбор непосредственно при раздаче (реализации) блюд и кулинарных изделий.

2.2. Правила оформления ежедневного меню

В соответствии с требованиями, установленными действующими санитарными нормами, меню содержит следующую информацию:

-наименование общеобразовательной организации, наименование организатора питания;

-дата, на которую представлено меню;

-перечень наименований ассортимента по меню (строго в соответствии с названиями блюд (изделий, напитков), указанными в технологических нормах);

-сведения о весе (объеме) порций готовых блюд (выход блюд, изделий по меню должен соответствовать выходам, указанным в калькуляционной и технологической картах);

-цена в рублях;

-сведения о способах приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентах;

-сведения о пищевой и энергетической ценности блюд.

Меню отпечатывается четким, понятным шрифтом, подписывается руководителем организации, заведующим столовой, закрепляется печатью (штампом структурного подразделения).

Перечень блюд, кулинарных изделий, напитков, указанных в меню, должен быть в наличии на раздаче в течение всего рабочего дня школьной столовой (с учетом приемов пищи).

Информация о меню с фотографиями блюд размещается на официальном сайте общеобразовательной организации, а также на информационном стенде, размещаемом в столовой и на стенде в фойе общеобразовательной организации для родителей (законных представителей).

2.3. Организация питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

При организации питания в общеобразовательной организации разрабатывается системный подход в обеспечении питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, фенилкетанурия, муковисцидоз, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и другие), сопровождающимися ограничениями в питании.

2.3.1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в общеобразовательной организации законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача-педиатра о необходимости организации для него индивидуального питания.

2.3.2. На основании полученных документов руководитель общеобразовательной организации обеспечивает физиологически полноценное питание обучающемуся с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых биологически ценных веществах.

Для обеспечения обучающегося питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной организации и законным представителем обучающегося может быть заключен договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать: режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи, порядок организации питания: приготовление блюд на пищеблоке общеобразовательной организации и выдача их через линию раздачи; доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации.

Информация о детях, требующих индивидуальный подход в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится руководителем общеобразовательной организации до классных руководителей и учителей физической культуры.

2.3.3. В случае организации питания общеобразовательной организацией пересматривается цикличное меню с учетом имеющейся у обучающегося патологии.

Организатором питания совместно с ответственным за организацию питания в школе на базе действующего меню составляется 10-дневное меню для обучающихся, больных сахарным диабетом, с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех обучающихся прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у обучающихся аллергическую реакцию; для обучающихся с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-дневное меню.

2.3.4. Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями (законными представителями), что также рекомендуется указать в договоре.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами также рекомендуется размещать на сайте (информационном стенде) общеобразовательной организации.

2.3.5. В случае если принимается решение об организации питания обучающихся из продуктов, блюд, принесенных из дома:

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

- в общеобразовательной организации создаются условия для организации питания обучающихся (устанавливается дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь);

- за один час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у обучающихся (для этого в договоре с родителями (законными представителями) рекомендуется указать ответственного за приемку продуктов в образовательной организации, который контролирует температуру их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с режимом питания обучающегося).

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

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций

3.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований действующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20.

Организациями общественного питания в общеобразовательных организациях 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.

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

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

- столовые-догоотовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Набор помещений организации питания для приготовления и раздачи пищи определен СанПиН 2.4.3648-20.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

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

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

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

Санитарное состояние и содержание производственных помещений школьных пищеблоков должны соответствовать СанПиН.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью, не имеющей повреждений с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

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

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

При оснащении пищеблоков технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды

(первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), которые позволяют одновременно приготовить основные блюда на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций.

Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года организаторами питания проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

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

3.2. Требования к организации питания групп обучающихся в школьной столовой

3.2.1. Организаторами питания обеспечивается подготовка к организованному питанию:

- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 минут до начала приема пищи;

- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20-30 минут до начала перемены, порционирование для организованного питания персонал производит за 10-15 минут до начала приема пищи.

Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены раздача должна быть готова к началу обслуживания.

По окончании обслуживания производится уборка столов и зала обслуживания; персонал осуществляет подготовку линии раздачи для следующей перемены.

3.2.2. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные столы. Нумерация столов утверждается администрацией школы, бланк с номером устанавливается в центре стола.

3.2.3. Сервировку столов столовой посудой и приборами осуществляют за 20 минут до начала обслуживания: на столах расставляют столовую посуду, раскладывают в отдельные емкости столовые приборы, обеспечивают наличие салфеток.

3.2.4. Подачу продукции на столы осуществляют работники столовой за 15 минут до начала приема пищи:

- раскладывают порционную продукцию на тарелки индивидуально каждому обучающемуся (фрукты мытые, мучные кондитерские изделия);
- раскладывают на общей тарелке хлеб, ставят напиток;
- за 10 минут до начала перемены персонал столовой производит накрытие столов блюдами скомплектованного рациона: порционированные на одного учащегося холодную закуску, горячее блюдо.

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

4.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в общеобразовательной организации, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации, по которым они вырабатываются, требованиям санитарного законодательства и законодательства в области технического регулирования.

4.2. Количество холодной и горячей воды должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной продукции.

Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям СанПиН 1.2.3684-21.

4.3. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

4.4. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

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

5. Требования к посуде

5.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20 и быть выполненными из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

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

5.3. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

6. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

6.1 Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции изложены в ТР ТС 021/2011, СанПиН.

6.2. Перевозка (транспортирование) продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии исключения их соприкосновения, загрязнения и изменения органолептических свойств.

6.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о результатах прохождения обязательного предварительного при поступлении на работу и периодического медицинского осмотра в соответствии с действующим законодательством.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

6.4. Входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания.

Прием пищевой продукции на предприятии общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки продовольственное сырье и пищевая продукция на предприятии общественного питания не принимаются.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

6.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, содержится в Приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.6. При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться условия и сроки годности, установленные изготовителем. Условия хранения и сроки годности приведены в СанПиН 2.3.2.1324-03.

6.7. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

6.8. Холодильное оборудование для хранения продуктов питания оборудуются приборами для измерения температурного режима. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложении № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.9. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного сырья и полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

6.10. Складские помещения для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов должны быть оборудованы стеллажами или подтоварниками, приборами учета температурно-влажностного режима. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложении № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.11. 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.

6.12. Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с действующим санитарным законодательством.

6.13. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах анализа рисков и критических контрольных точек, обозначающих систему контроля над качеством пищевой продукции (ХАССП), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

6.14. Процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложены в части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

6.15. Организация обеспечения безопасности в процессе изготовления пищевой продукции и проведения контроля осуществляется самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

7. Требования к организации дополнительного питания, в том числе с применением аппаратов для автоматизированной выдачи пищевой продукции

При организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления;

- разливать соки, напитки, питьевую воду не допускается.

В общеобразовательных организациях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

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

продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда работников

8.1. Условия труда работников организаций общественного питания общеобразовательных организаций должны отвечать требованиям СанПиН 1.2.3685-21, ТР ТС 021/2011.

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

8.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинского осмотра, вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, гигиенического обучения и аттестации.

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

- не осуществлять хранение в производственных помещениях личной и производственной (специальной) одежды и обуви,
- личные вещи хранить отдельно от рабочей одежды и обуви,
- при посещении туалета снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор,
- соблюдать правила личной гигиены,
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу предприятия общественного питания,
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок.

8.4. Персонал школьной столовой подразделяют на обслуживающий (буфетчики), производственный (повара, пекари), административный (заведующий столовой, технолог и др.).

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;
- способность к организации деятельности столовой и руководству персоналом;
- знание нормативных документов, касающихся профессиональной деятельности и санитарной безопасности;
- знание и соблюдение норм профессиональной этики.

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу фиксируются в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства.

Организатор питания несет ответственность за повышение квалификации и профессионального мастерства работника на основе его теоретической подготовки и практических навыков.

9. Обеспечение контроля качества при организации питания обучающихся

9.1. Руководитель общеобразовательной организации несет ответственность за организацию и качество питания обучающихся.

9.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся, проводят мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

- обеспечение работы бракеражной комиссии, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медицинский работник и представитель администрации общеобразовательной организации. Приготовленные блюда и изделия не могут поступать в реализацию без заключения бракеражной комиссии. Готовая продукция проверяется по мере ее изготовления, о чем производится запись в бракеражном журнале.

9.3. В столовых общеобразовательных организаций, где применяется модель полного цикла организации питания, система лабораторного контроля входного сырья организуется в соответствии с планировочными решениями самостоятельно.

9.4. Ежедневный контроль за работой школьной столовой осуществляется в соответствии с типовым положением об организации контроля качества питания в образовательных организациях на школьном, муниципальном уровнях при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся, общественными организациями (Приложение 4).

9.5. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе общешкольной комиссии, в дне открытых дверей с возможностью дегустации приготовленного блюда. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

Рекомендуется при организации контроля использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.)

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися и работниками образовательной организации;

- наличие и санитарное состояние одежды у работников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес общеобразовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

9.6. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой общеобразовательной организации, а также в сети Интернет на официальном сайте общеобразовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню информация размещается в столовой общеобразовательной организации и на официальном сайте общеобразовательной организации с указанием причины изменения.

10. Ежедневный контроль качества готовой продукции

Ежедневный контроль качества готовой продукции (бракераж) в столовых общеобразовательных организаций проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинский работник, работник столовой, представитель образовательной организации. Рекомендуется включать в состав бракеражной комиссии бухгалтера-калькулятора. Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации перед началом каждого учебного года.

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

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3-х часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогрева перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд посторонних лиц, включая работников, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Правила отбора суточной пробы изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

После окончания приема пищи обучающиеся 1-4 классов вместе с учителем, а обучающиеся 5-11 классов самостоятельно собирают и относят посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

11. Организация работы по формированию у обучающихся мотивации к здоровому питанию

Работа по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должна носить системный характер, обеспечивать преемственность и непрерывность процесса на различных ступенях, уровнях образования, на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает следующие направления:

- 1) рациональная организация питания;
- 2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- 3) просветительская работа с обучающимися, их родителями (законными представителями), педагогами общеобразовательных организаций.

Для организации работы рекомендуется привлекать родителей, использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей, проводить: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры знатоков, совместные олимпиады, выставки, конкурсы, КВН.

Приложение 1

к региональному стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».
2. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р).
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».
4. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
6. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
7. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
9. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
10. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и(или) расчетов с использованием платежных карт».
11. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
12. Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
13. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
14. Закон Ивановской области от 05.07.2017 № 66-ОЗ «Об образовании в Ивановской области».

15. Постановление Правительства Ивановской области от 13.11.2013 № 450-п «Об утверждении государственной программы Ивановской области «Развитие образования Ивановской области».

16. Распоряжение Правительства Ивановской области от 04.09.2020 № 116-рп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Ивановской области».

17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

18. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС – 022/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.

19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.

20. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соевую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, принят решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.

21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.

22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 032/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67.

23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС – 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.

24. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

25. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. № 45.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы по организации питания обучающихся

26. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

27. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

28. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

29. СанПиН 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

30. СанПиН 1.2.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

31. 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)».

32. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

33. СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила».

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.

указания, письма об организации питания обучающихся начальных классов в общеобразовательных организациях

34. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

35. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

36. Письмо «О типовых меню, разработанных с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

-Приложение 1 «Набор типовых меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов (основное меню завтрака и обеда) и разработанные на его основе меню для детей с сахарным диабетом, муковисцидозом, целиакией и фенилкетонурией»

-Приложение 2 «Требования к качеству продуктов питания, используемых для приготовления блюд меню горячих завтраков и обедов для обучающихся (для использования в ежедневной работе и при подготовке конкурсной (контрактной) документации)»

-Приложение 3 «Качественные характеристики основных групп продуктов, которые необходимо оценивать в ходе breakfastа сырой продукции»

37. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания

учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по питанию и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4).

38. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые редискуссионные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.).

39. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.).

40. Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.).

41. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.).

42. Методические рекомендации «МР 2.4.0162-19.2.4 Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

43. Методические рекомендации по организации питания обучающихся воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздрава России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178).

44. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 г.).

45. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Иные нормативные правовые акты,

стандарты и методические рекомендации по вопросам организации питания

— МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»

— Приказ Минздрава России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

— Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных профилактических и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации. Перечень медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные профилактические и периодические медицинские осмотры».

— Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

— Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся воспитанников»)

— ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

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

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

— Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.06.2018 № 251 «О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648»

— Федеральный закон от 13.07.2015 № 243 «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и отдельных законодательных актов Российской Федерации»

— Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».

Техническая документация для изготовления готовой кулинарной продукции для общеобразовательных организаций

-Сборник рецептов ч. 7 блюда и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Часть 7. Издательство Хлебпродинформ, 2004 г.

-Сборник рецептов для школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. г. Пермь, 2013 г.

-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Составитель Могильный М.П. Издательство ДеЛи принт, 2015 г.

-Сборник рецептов ч. 1 блюда и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1. Издательство Хлебпродинформ, 1996 г.

(в Сборнике даны расчетные таблицы с нормами отходов и потерь на сырье и пищевые продукты)

-Химический состав и калорийность российских продуктов питания. 2012 г. Москва. Под редакцией Тутельяна В.А. Издательство ДеЛи плюс.

Приложение 2
к региональному стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

Утверждено
приказом Департамента образования
Ивановской области
от 12.02.2021 № 134-Ф

Типовое положение об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Ивановской области

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательной организации (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания учащихся;
- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания учащихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательной организации;
- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль качества питания учащихся;
- муниципальный контроль качества питания учащихся;
- общественный контроль качества питания учащихся.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательной организации осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, а том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов общеобразовательной организации.

1.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательной организации на школьном, муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица, обеспечивающие проведение контрольных мероприятий и мониторинг их результатов. Контрольные мероприятия могут проводиться как отдельными должностными лицами (оперативный контроль), так и специально созданными комиссиями (плановый, инспекционный, тематический контроль).

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания целесообразно проводить по отелюму графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

1.7. Для организации обратной связи с родителями учащихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном, муниципальном и региональном уровнях.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного меню, графике работы школьной столовой, «часов свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лиц, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационном стендах и сайтах образовательных организаций.

1.9. Результатом контроля качества питания в общеобразовательной организации является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательной организации регламентируются локальными актами учреждения.

2. Организационные формы контроля качества питания

2.1. Школьный контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: график питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню;
- обезбоживание пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителей образовательной организации с персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- организацию оперативных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- участие в плановых и инспекционных проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания (при наличии), учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных организаций необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных организациях (заведующий производством, повар);
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательной организации;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях, инициированных как самими образовательными организациями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных организациях (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по представлению качества горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов;
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных и реализации в образовательных организациях продуктов;
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
- контроль приема пищи учащимися образовательной организации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указывается срок проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) главам муниципальных образований для принятия

соответствующих решений; по результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные/ежеквартальные отчеты в Правительство Ивановской области. По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указывается срок проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (по форме в приложении 2) руководителям органов управления образованием для принятия соответствующих решений; по результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные/ежеквартальные отчеты в Правительство Ивановской области.

Приложение 1
к Типовому положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных
организациях Ивановской области

Анкета для обучающихся «Школьное питание глазами детей»

Уважаемый школьник!

В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное
определение обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам
школьного питания.

Просим тебя принять участие в анонимном опросе. Спасибо!

1 В каком классе ты учишься?

☐ 1-4 класс ☐ 5-7 класс ☐ 8-11 класс

2 Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?

☐ ежедневно ☐ 2-3 раза в неделю ☐ очень редко

3 Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?

☐ ежедневно ☐ 2-3 раза в неделю ☐ очень редко
☐ не обедаю в школьной столовой
почему? (напиши) _____

4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь),
то где ты питаешься?

☐ в буфете школьной столовой
☐ в классе (беру с собой из дома)
☐ по дороге в школу или домой
☐ не ем все то время, пока нахожусь в школе
☐ свой вариант ответа _____

5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?

☐ да, всегда

☐ да, иногда
☐ не завтракаю дома
☐ свой вариант ответа _____

6 Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?

☐ да, беру всегда (напиши что) _____
☐ да, иногда (напиши что) _____
☐ ничего не беру
☐ свой вариант ответа _____

7 Если ты не питаешься в школе, то почему?

☐ мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная
☐ мне не нравится еда в школе, потому что она холодная
☐ я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает
☐ свой вариант ответа
(напиши, пожалуйста, причину) _____

8 Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как
часто?

☐ не покупаю
☐ покупаю ежедневно
☐ покупаю иногда, 2-3 раза в неделю
☐ свой вариант ответа _____

9 Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?

☐ булочки ☐ пишу ☐ пирожки ☐ шоколад ☐ конфеты
☐ печенье ☐ чипсы ☐ газированную воду
☐ свой вариант ответа _____
☐ ничего не покупаю в школьном буфете

10 Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?

☐ чтобы пишу подавали горячей
☐ чтобы давали фрукты
☐ чтобы раздача пишу была в перчатках

Приложение 2
к Положению о создании
об организации контроля качества питания
в муниципальных образовательных
организациях Нижегородской области

Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы,
муниципального образования

Основные вопросы, подлежащие контролю		Примеры
1. Доставка, хранение и внешние пищевые продукты		
1.1 Наличие сопроводительных документов на поступающие в учебную кухню и в столовую продукты	1.1.1 Наличие сертификата качества и безопасности продукции (в зависимости от вида продукта)	Наличие сертификата качества и безопасности продукции (в зависимости от вида продукта)
1.1.2 Наличие, подтверждение качества и безопасности продукции (в зависимости от вида продукта)	1.1.2 Наличие, подтверждение качества и безопасности продукции (в зависимости от вида продукта)	Наличие, подтверждение качества и безопасности продукции (в зависимости от вида продукта)
1.2 Наличие информации на упаковке о составе, наличии и отсутствии вредных веществ, наличии и отсутствии вредных веществ, наличии и отсутствии вредных веществ	1.2 Наличие информации на упаковке о составе, наличии и отсутствии вредных веществ, наличии и отсутствии вредных веществ, наличии и отсутствии вредных веществ	Наличие информации на упаковке о составе, наличии и отсутствии вредных веществ, наличии и отсутствии вредных веществ, наличии и отсутствии вредных веществ
1.3 Условия хранения продуктов на учебной кухне, в столовой, в холодильнике, в морозильнике, в холодильнике, в морозильнике, в холодильнике, в морозильнике	1.3 Условия хранения продуктов на учебной кухне, в столовой, в холодильнике, в морозильнике, в холодильнике, в морозильнике, в холодильнике, в морозильнике	Условия хранения продуктов на учебной кухне, в столовой, в холодильнике, в морозильнике, в холодильнике, в морозильнике, в холодильнике, в морозильнике
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы и в клубинатах школьного питания		
2.1 Наличие согласованного рецепта блюда, в котором указаны порции, блюда и их состав на каждый день	2.1 Наличие согласованного рецепта блюда, в котором указаны порции, блюда и их состав на каждый день	Наличие согласованного рецепта блюда, в котором указаны порции, блюда и их состав на каждый день
2.2 Оценка соответствия фактического блюда рецепту, в котором указаны порции, блюда и их состав на каждый день	2.2 Оценка соответствия фактического блюда рецепту, в котором указаны порции, блюда и их состав на каждый день	Оценка соответствия фактического блюда рецепту, в котором указаны порции, блюда и их состав на каждый день

Сфера деятельности	Критерии оценки	Цели, задачи, задачи	Вопросы, подлежащие проверке	Методы проверки	Источники информации
Муниципальный контроль	Муниципальный контроль	Муниципальный контроль	Муниципальный контроль	Муниципальный контроль	Муниципальный контроль
Общественный контроль	Общественный контроль	Общественный контроль	Общественный контроль	Общественный контроль	Общественный контроль
Родительский контроль	Родительский контроль	Родительский контроль	Родительский контроль	Родительский контроль	Родительский контроль

2.3	Сравнение фактического веса блока жареного мяса, выданного в меню, путем взвешивания остатков, оставшихся после подачи блюда (например 3 порций) с путем деления общей массы готового блюда (та же порция) на количество выданных порций.
2.4	Оценка технологичности приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия ингредиентов на момент подачи порции с фактическим наличием ингредиентов на момент подачи порции (например, количество мяса, количество овощей, количество специй и т.д.).
3. Выдача готовых блюд	
3.1	Оценка температуры готовых блюд на момент подачи и непосредственно на момент подачи.
3.2	Оценка качества работы персонала, осуществляющего обслуживание на момент подачи, оценка качества приготовления блюд на момент подачи, оценка качества подачи блюд на момент подачи.

Приложение 3

к региональному стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 г. № 02/2223-2020-23 «О проведении профилактических дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»

23 марта 2020 года

Рекомендации

по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций

В целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Механизмы передачи инфекции - воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинных стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, оббитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоку образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорами Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородоактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%), катонные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропаноловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

В случае выявления заболеваний после удаления большого и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородоактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду большого, заправленную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

Приложение 4
к региональному стандарту организации питания
обучающихся в общеобразовательных организациях,
расположенных на территории Ивановской области

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С УЧЕТОМ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СИТУАЦИИ (ПИСЬМО ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

от 21 апреля 2020 г. № 02/7515-2020-24

О НАПРАВЛЕНИИ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕПИТА И ТОРГОВЛИ

1. Режим ограничений, связанных с COVID-19

Предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противовирусные мероприятия:
 - работа всего персонала в СИЗ (маска, перчатки);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (куриров);
 - влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств;
 - проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа;
 - обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп;
 - социальная дистанция.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв. м при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1 - 2 посадочных места (расстояние между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другие) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многооборотной с обязательной дезинфекцией.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противовирусные мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;

- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3 - 4 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание (при наличии возможности);
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;
- социальная дистанция.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденции к снижению в стране)

Работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест не более 20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены при условии размещения столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1 - 2 человека.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противовирусные мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
 - влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5 - 6 часов с использованием дезинфицирующих средств;
 - проветривание (при наличии возможности);
 - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд;
 - социальная дистанция.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противовирусные мероприятия:
 - работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических операций;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;
 - текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня;
 - дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены;

- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.

Приложение 5
к региональному стандарту организации питания
обучающихся в общеобразовательных организациях,
расположенных на территории Ивановской области

Приложение № 6 к СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленная накануне.
- Плодоводная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «текла», «бой», а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с раковой деформацией, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зелья, изделия из мясной обреш, дивафракты; рулеты из мякоти голов, крошечные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
- Простокваша-«самовар».
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- Пищевые продукты, не предусмотренные в приложении 9 СанПиН 2.4.5.2409.

- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, слиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Живательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студии, фаршмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 6
к региональному стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

Требования к оформлению информационного стенда по оказанию услуги по предоставлению питания обучающимся

Информационный стенд должен содержать все необходимые документы, регламентирующие деятельность школьной столовой, отношения между потребителем и персоналом, информацию об исполнителе услуги по организации питания. Данный стенд должен быть расположен на видном и доступном месте в зале обслуживания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- Копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации и согласованного с руководителем образовательной организации;
- Контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания.
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036.
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
- Контактная информация отдела по защите прав потребителей муниципального образования, на территории которого находится образовательная организация.
- Телефон «горячей линии» территориального управления Роспотребнадзора по Ивановской области; учредителя образовательной организации; уполномоченного по правам ребенка в Ивановской области.
- Книга отзывов и предложений типовой формы; заявления промучерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации.

Перед входом в зал обслуживания оформляется вывеска, на которой исполнитель услуги указывает: наименование организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия (столовая или буфет-раздаточная), режим работы (график приема пищи).