



Министерство образования и науки Республики Хакасия

ПРИКАЗ

«31» 08 2022 г.

г. Абакан

№ 100-796

Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Республики Хакасия

В целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Хакасия, и во исполнение Перечня мероприятий («дорожной карты») 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 Республики Хакасия, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Хакасия, согласно приложению.

2. Начальнику отдела по делам молодежи, воспитания и дополнительного образования (Кравченко П.В.) довести данный приказ до сведения руководителей муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, а также до учреждений, подведомственных Министерству образования и науки Республики Хакасия (Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Хакасия «Аскизская школа-интернат», Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Хакасия «Школа-интернат для детей с нарушениями зрения», Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Хакасия «Школа-интернат для детей с нарушениями слуха», Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Хакасия для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Черногорская школа-интернат»).

3. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки от 11.11.2020 № 100-796 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классы государственных и муниципальных образовательных организаций Республики Хакасия».

4. Контроль за исполнением приказа возложить на исполняющего обязанности заместителя Министра, заместителя начальника отдела по делам молодежи, воспитания и дополнительного образования Министерства образования и науки Республики Хакасия, Ворошилову Ю.И.

Исполняющий обязанности Министра



А.А. Бутенко

Приложение
УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования и
науки Республики Хакасия
от «31» 08 2022 № 100-479

**Региональный стандарт
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов
государственных и муниципальных общеобразовательных организаций,
расположенных на территории Республики Хакасия**

Оглавление

1.	Общие положения	4
2.	Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в образовательных организациях	4
3.	Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях	6
4.	Требования к помещениям и материально-техническим оснащением школьных столовых	8
5.	Требования к поставщикам, приемке, ассортименту, качеству, срокам реализации и хранению пищевых продуктов	13
6.	Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом	19
7.	Требования к формированию меню и условиям приема пищи	20
8.	Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях	25
9.	Организация мониторинга за питанием	26
10.	Расчет стоимости продукции	27

1. Общие положения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Республики Хакасия (далее – Стандарт) определяет единый порядок организации горячего питания в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующих в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и услуг предоставления питания для обучающихся образовательных организаций.

Стандарт направлен на формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по его организации и является основным документом, регламентирующим современную систему организации здорового, горячего питания в общеобразовательных организациях Республики Хакасия.

Стандарт устанавливает основные требования к качеству и безопасности пищевой продукции, структуре, условиям технологии и организации предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях.

В Стандарте указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания, включая кадровое обеспечение, к формированию культуры здорового питания обучающихся.

Стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Хакасия.

Цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Хакасия.

Оказание методической помощи, которая определяет общие требования, методы оценки к перечню качества оказываемых услуг по организации горячего питания учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях.

Задачи Стандарта состоят из организации качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Республики Хакасия.

Приведение деятельности всех организаций общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций к единым стандартам и нормам действующих в сфере организации горячего питания.

Оценка существующей системы качества и условия приема пищи обучающихся, сбалансированности меню, объема порций, приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов, кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

2. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в образовательных организациях

Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 11 июня 2021 года);

Федеральный закон РФ от 31.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 14 июля 2022 года);

Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020 года);

Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 2 июля 2021 года);
Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд, (с изменениями на 14 июля 2022 года)»;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, (с изменениями на 14 июля 2021 года);

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС - 034 - 2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 (с изменениями на 14 сентября 2018 года);

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;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 г. № 67 (с изменениями на 10 июля 2020 года);

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, принят решением комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 882;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 883 (с изменениями на 23 апреля 2015 года);

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797 (с изменениями на 28 апреля 2017 года);

Постановление Правительства РФ от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения», (с изменениями на 26 октября 2019 года);

Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», (с изменениями на 5 июня 2013 года);

Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», (с изменениями на 8 сентября 2020 года);

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

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»;

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

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

ГОСТ 32962-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», (с изменениями на 27 марта 2007 года);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», (с изменениями на 6 июля 2011 года);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для факторов среды обитания»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов, посещающих образовательную организацию.

Выбор формы организации питания аутсорсинг или инсорсинг (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения законных представителей (родителей) учащихся. При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

При организации питания учащихся, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания на основе принципов требованиям системы ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки), а также:

- проведение лабораторных и инструментальных исследований готовой продукции определенной в программе производственного контроля, с примером программы можно ознакомиться на сайте ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Хакасия» – <https://fbuz19.ru/about/news/detail.php?ID=9>;

- ведение ветеринарных сопроводительных документов на товары, подконтрольные государственной ветеринарной службе Российской Федерации в федеральной государственной информационной системе «Меркурий»;

- повышение уровня безопасности, борьба с контрафактом и некачественными аналогом молочной продукции через национальную систему «Честный ЗНАК»;

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3 - 5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы (высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта) 0,7-0,8 м²), должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

Организациями общественного питания общеобразовательных 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;

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

- столовые доготовочные, 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.

В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению, мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к помещениям и материально-техническим оснащением школьных столовых.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции механическим или естественным побуждением, содержание вредных веществ в рабочей зоне, уровни шума не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания и должны соответствовать требованиям, предъявляемые к микроклимату производственных помещений организации общественного питания – СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормативами и правилами.

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

Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками (0,7м² посадочное место). Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) индивидуальные места за столами в соответствии с их ростовыми данными.

Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса. Холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленной из

материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

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

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.

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

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

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

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

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. В школьных столовых используется холодильное, тепловое, механическое, подъемно-транспортное и вспомогательное оборудование. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	1
	колода для разрубки мяса	1

	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебрезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электро-котел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2

	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тара	моечные ванны	2
Производственное помещение буфетно-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

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

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

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

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

Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь и кухонная посуда. Столовая, кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки на

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

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

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

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать предъявляемым требованиям СанПиН 2.1.3684-21.

Для заключения договора с поставщиком, проводится конкурс с ограниченным участием. Это касается процедур с НМЦК, сумма контракта для которых не превышает 500 тыс. рублей. Отметим, что если не планируется вводить дополнительные условия для участников, то возможно проведение конкурентной процедуры, а также закупки продуктов в соответствии с п. 4 ч. 1 ст. 93 Закона № 44-ФЗ. В случае покупки продуктов питания применяются также требования Постановления Правительства от 22.08.2016 № 832. В нем прописаны ограничения на приобретение товаров зарубежного производства. Согласно постановлению, заказчик должен будет отказать иностранному участнику, если в конкурсе участвуют заявки от поставщиков из стран-членов ЕАЭС (РФ, Беларусь, Казахстан, Армения, Кыргызская Республика)

Прежде заключения контракта с поставщиком необходимо проверить Реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) и информацию о фактах выявления продукции, несоответствующей требованиям технических регламентов, размещена в общедоступном государственном информационном ресурсе в области защиты прав потребителей: <https://zpp.rosпотребнадзор.ru/badproducts/violations>

Рекомендации при выборе поставщиков:

- а) Удобство работы с ними: минимальное плечо поставки (от момента заказа до прихода товара), обязательная доставка силами поставщика по согласованному графику, удобная комплектация, при многократных поставках в месяц оформление единым счетом и пакетом документов;
- б) Целесообразное сотрудничество по договорным обязательствам;
- в) Надежное снабжение: строгое соблюдение оговоренных сроков, точность комплектации, резервирование материалов на складе поставщика, доставка силами поставщика;
- г) Стабильное качество продукции, кроме того, поставщик берет на себя функции проверки качества выпускаемой продукции и гарантирует проверку качества;
- д) Обязательная отсрочка платежа. При этом идеальным сроком посчитали наличие инвестиционного ресурса в 7 дней (т.е. с момента, когда сырье уже в виде готовой продукции отгружено клиенту и за него получены деньги, до момента оплаты кредиторской задолженности остается 7 дней);

е) Готовность проводить совместные программы по оптимизации поставок: менять нормы отгрузки, качество упаковки, частоту поставок, заботиться о повышении сохранности продукции, безопасности транспортировки, хранения, обработки;

ж) Совместное фокусирование на создании стоимости, в том числе способность и готовность поставщика взять часть процесса обработки на свое производство, а также проводить обучение рабочих и операторов грамотной работе с сырьем, оказывать технологическое консультирование и поддержку.

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

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

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

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе ТР ТС 021 и ТР ТС 022. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-проводительной документацией, оформленной во ФГИС «Меркурий». Молочная продукция прослеживается через электронную систему «Честный ЗНАК».

Каждая партия поступающего в общеобразовательную организацию продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

- соответствовать требованиям нормативной и технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);

– допускается наличие товарно-проводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или

поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

– иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции, за исключением следующего товара:
 - а) свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом;
 - б) уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов);
 - в) пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции, включает следующие показатели:
 - а) энергетическую ценность (калорийность);
 - б) количество белков, жиров, углеводов;
 - в) количество витаминов и минеральных веществ;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

В целях ведения контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей влажного и температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях. Допускается ведение журналов на бумажном и (или) электронном носителях.

Рекомендованные формы ведения журналов:

а) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

б) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

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

Для ведения контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Рекомендованная форма ведения журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции:

Дата и час, поступления пищевой	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в	номер документа, подтверждающего	Результаты органолептической оценки,	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

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

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

Рекомендуемый образец журнала бракеража готовой пищевой продукции:

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

Температура изделий (блюд) контролируется после порционирования в тарелку непосредственно на столе. Контроль температуры подачи следует осуществлять бесконтактными пирометрами.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее двух часов с момента изготовления. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (непромышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.
 18. Квас.
 19. Соки концентрированные диффузионные.
 20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
 27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
 30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 33. Жевательная резинка.
 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 35. Карамель, в том числе леденцовая.
 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 37. Окрошки и холодные супы.
 38. Яичница-глазунья.
 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.
- Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

6. Кадровое обеспечение системы организации питания квалифицированным персоналом

Условия труда работников организации 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 СП 2.3.6.1079-01.

Проводится аттестация рабочих мест согласно требованиям Приказа Минздравсоцразвития РФ от 26.04.2011 № 342н «Об утверждении Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда».

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 года № 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 2.4.5.2409-08.

Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Рекомендуемый образец гигиенического журнала (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Долж ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответствен ным лицом) <i>допущен/отстранен</i>	Подпись медицинс кого работника (ответствен ного лица)
-------	------	---	------------	--	---	---	--

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

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

Принцип работы	Численность	Количество работников пищеблоков
----------------	-------------	----------------------------------

пищевых блока	питающихся детей	
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

7. Требования к формированию меню и условиям приема пищи

При организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Республики Хакасия, учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статья 2_1.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

а) обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

б) соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

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

г) наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

д) обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

е) применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

ж) обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

з) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным, основным (организованным) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработанным на период не менее двух недель для каждой возрастной группы.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 470-587,5 Ккал, 15,5 г белка, 15,5 г жира и 67 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц,

овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 705-822,5 Ккал, 23 г белка, 23,5 г жира и 100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, не более чем в две перемены на каждой смене для обеспечения условий для питания детей всех возрастных категорий.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

Каждый прием пищи должен включать не менее одного горячего изделия (блюда). Разработанный рацион питания утверждает руководитель общеобразовательной организации или руководитель предприятия общественного питания, которое изготовило продукцию, при обязательном согласовании с руководителем организации (в случае, если питание в столовой организует подрядная организация).

Для организации приема пищи в организации должна быть выделена перемена с продолжительностью не менее 20 минут.

Режим питания по приемам пищи:

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9,30-11,00	20-25	Завтрак	7,30-8,30	20-25
Обед	13,30-14,30	35	Обед	12,30-13,30	30-35
Полдник	15,30-16,30	10-15	Полдник	15,30-16,30	10-15
Ужин	18,30-19,30	20-25	Ужин	18,30-19,30	20-25

Ежедневно на информационном стенде столовой и сайте организации публикуется меню по всем видам питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, пищевой ценности и калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания обучающихся. Меню составляется на основании разработанного рациона питания.

При наличии у обучающихся пищевой аллергии (целиакция, сахарный диабет и др.) разрабатывают индивидуальный рацион питания с учетом медицинских показаний, исключая определенные продукты, изделия и блюда. В этом случае набор рекомендованных продуктов корректируют с учетом замен по основным пищевым компонентам (белки, жиры, углеводы).

При разработке рационов питания полностью исключаются жарка и пассерование продукции. Пассерование рекомендуется заменять на припускание с добавлением растительного или сливочного масла.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах 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.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

При повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

В рационе питания не допускается повторно (в течение двух последующих дней) включать одни и те же блюда или кулинарные изделия.

При составлении меню рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

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

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре,	280	320

	зелень, г		
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные 1 кат.)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности:

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с	100	Молоко питьевое с массовой долей	100

массовой долей жира 3,2%		жира 2,5%	
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
		Изюм	22

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций блюд.
Нормы массы порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350

Варианты меню предложены Министерством образования и науки Республики Хакасия: <https://r-19.ru/authorities/ministry-of-education-and-science-of-the-republic-of-khakassia/common/7595/>

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

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям ТР ТС 022/2011.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях.

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 использовать при организации контроля 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 детей в образовательных 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;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества 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 общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

На сайте общеобразовательной организации должен быть предусмотрен раздел «Горячее питание», доступный всем посетителям. Раздел должен содержать:

- перечень действующей нормативно-правовой документации;
- рацион питания на две недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- фактический рацион питания за две истекшие недели;
- организация родительского контроля (ссылка на текст методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 по организации родительского контроля, а также акты проверок с участием родителей и фотографические материалы с проверок без фотографических материалов обучающихся);
- электронная форма обратной связи для родителей с ответами на обращения.

9. Организация мониторинга за питанием.

Примерные показатели мониторинга горячего питания представлены в МР 2.4.0179-20.

Алгоритм проведения мониторинга:

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

Мониторинг питания обучающихся включает следующие показатели:

- оценка условий для организации питания;
- численность обучающихся и охват организованным питанием (количество обучающихся всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов);
- количество обучающихся в первую смену всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов;

- количество обучающихся во вторую смену всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов;
- количество мест в зале;
- наличие и характеристика меню, соответствие настоящему стандарту (наличие экспертного заключения);
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (результаты двух последних лабораторных испытаний качества и безопасности продукции, наличие нарушений, принятые меры);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся (результаты контроля);
- численность и квалификация персонала пищеблока (возраст, стаж, образование, повышение квалификации);
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (по результатам анкетирования).

10. Расчет стоимости продукции.

Стоимость рациона питания корректируется ежегодно. Стоимость рациона питания может быть определена:

- по рекомендуемому продуктовому набору (по сырьевому набору);
- по сумме стоимости каждого блюда примерного рациона питания.

Наибольшей точностью обладает вторая методика, которая предполагает:

- нормирование стоимости продуктов (по данным мониторинга рынка) за единицу веса;
- определение стоимости каждой рецептуры;
- определение стоимости рациона.

Определение стоимости рациона по продуктовому набору.

Определение стоимости каждого продукта рациона P_n (в рублях) осуществляют по формуле:

$$P_n = \frac{M_b \cdot 100 \cdot Ц}{1000},$$

где M_b – масса брутто продукта в рационе питания, в граммах;

$Ц$ – рыночная стоимость продукта, в рублях за 1 кг.

Для картофеля, моркови и свеклы массу брутто следует определять с учетом сезонности по Сборнику технических нормативов. Расчет стоимости ведут с точностью до двух знаков после запятой. Массу брутто определяют с точностью до одного знака после запятой.

Определение стоимости рациона с учетом наценки P_p (в рублях) осуществляют по формуле:

$$P_p = \frac{(\sum P_n) \cdot (H + 100)}{10000},$$

где P_n – стоимость каждого продукта в рационе, в рублях;

H – величина наценки, в процентах.

Набор продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливают согласно действующих Санитарно-эпидемиологических правил и норм. Следует учитывать, что в

СанПиН, как правило, нормы продуктов представлены на сутки. Если требуется определить стоимость набора продуктов для отдельных приемов, то для завтрака принимают 25% от стоимости рациона за день, для обеда 35%. Распределение продуктов по группам: «Крупы» – 50% рисовая крупа и 50% гречневая; «Овощи» – 30% морковь, 30% свекла, 35% лук репчатый, 5% – зелень петрушки или укропа; «Фрукты» – 50% яблоки свежие, 50% груши свежие; «Соки плодовые» – 100% сок яблочный; «Субпродукты» – расчет ведут по печени говяжьей; «Рыба» – 50% минтай, 50% горбуша; «Кисломолочная продукция» принимается по кефиру.

Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и блюдам, необходимо:

- разработать рацион питания на две недели;
- определить стоимость каждого блюда;
- определить стоимость рациона.

Стоимость каждого продукта изделия (блюда) $P_{п}$ (в рублях) определяют по формуле:

$$P_{п} = \frac{M_{б} \cdot 100 \cdot Ц}{1000},$$

где $M_{б}$ – масса брутто продукта в рецептуре изделия (блюда), в граммах;

$Ц$ – рыночная стоимость продукта, в рублях за 1 кг.

Пример расчета представлен в таблице 10.

Массу брутто (на 1 и 100 порций) округляют до одного знака после запятой, стоимость за единицу товара и сумму – до двух знаков после запятой.

Итоговую стоимость рациона $P_{р}$ (в рублях), определяют сложением стоимости каждого блюда по формуле:

$$P_{р} = \sum P_{п}.$$

При необходимости стоимость $P_{и}$ (в рублях) может быть скорректирована с учетом индекса инфляции по формуле:

$$P_{и} = \frac{P_{р} \cdot (Y_{и} + 100)}{100},$$

где $Y_{и}$ – уровень инфляции, в процентах.