



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ № 622

г. Петропавловск-Камчатский

от 30.06.2021

Об утверждении Единого
регионального стандарта
оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся
1-4 классов государственных и
муниципальных
общеобразовательных
организаций

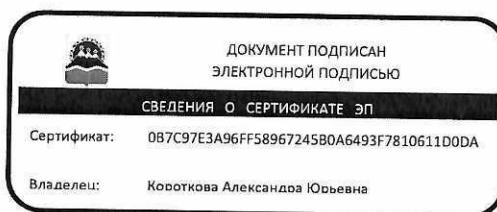
В целях реализации перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Камчатского края, утвержденного распоряжением Правительства Камчатского края от 10.07.2020 № 262-РП,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Камчатского края согласно приложению к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра образования Камчатского края Орешко Е.К.

Министр
образования
Камчатского края



А.Ю. Короткова

1. Общие положения

1.1. Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций (далее – Стандарт) определяет порядок организации горячего питания обучающихся начальной школы, является основным документом, регламентирующим современную систему организации горячего питания в общеобразовательных организациях Камчатского края.

1.2. Стандарт разработан в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон РФ от 31.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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)».

В Стандарте учтены «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 и методические рекомендации от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.3. Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях, совершенствование системы школьного питания.

Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания в общеобразовательных организациях Камчатского края;
- установление единых требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Камчатского края.

1.4. Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций;
- качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;
- организации мониторинга горячего питания;
- организации родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях.

Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания и обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей организаций.

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

2.1. Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» определяет понятие горячего питания:

- **горячее питание** - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- **здоровое питание** - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

2.2. В образовательных организациях Камчатского края должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов образовательных организаций.

2.3. Обучающиеся 1-4 классов общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются бесплатным горячим питанием в виде завтрака или обеда. Обучающиеся 1-4 классов первой смены обеспечиваются бесплатным завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка. Обучающиеся 1-4 классов второй смены обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами. Не допускается замена обеда завтраком.

2.4. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, возрастной группы, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.5. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

2.6. При осуществлении закупок отдельных видов продуктов питания рекомендуется отдавать предпочтение продукции местных товаропроизводителей.

2.7. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

2.8. При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, варение, припускание).

2.9. Информация о питании детей, в том числе меню, должна доводиться до родителей и детей всеми доступными способами (размещается в обеденном зале, на сайте общеобразовательной организации, групповой ячейке и т.п.).

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

3.1. 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. В базовых организациях питания,

столовых общеобразовательных 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.

Выбор формы (модели) организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом существующих возможностей образовательной организации и опыта.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании (образовательной организации), а также в иной образовательной организации.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение современным технологическим оборудованием, в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся.

3.4. 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.

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

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

3.6. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

3.7. Выдача готовой пищевой продукции в образовательных организациях должна осуществляться только после проверки соответствия внешнего вида и вкусовых качеств блюда путём снятия (бракеража) ответственным лицом или комиссией.

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

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

3.10. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с 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)» 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 в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.

3.11. Всё сырьё, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

3.12. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

3.13. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить 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. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью.

3.14. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключаяющим продукты с раздражающими свойствами.

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

4.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

4.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздрава России.

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

4.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

4.5. Руководитель образовательной организации обеспечивает повышение квалификации работников пищеблоков в соответствии с требованиями законодательства.

5. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

5.1. Сохранение и улучшение здоровья детей является важнейшей государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания.

Согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

5.2. Руководитель образовательной организации должен обеспечить координацию работы по вопросам контроля качества школьного питания, в том

числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением его функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной (готовой) продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

5.3. Если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

5.4. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных 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. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

5.5. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы, лекции, информация на официальных сайтах и др.).

5.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с представителями родительской общественности (родительский контроль).

5.7. При подготовке к проведению конкурентных процедур на поставку продуктов и/или оказание услуг по организации питания обучающихся общеобразовательной организацией, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются требования к техническим характеристикам качества каждого наименования продукта. Данные характеристики также учитываются и при заключении прямых договоров на поставку продукции у единственного поставщика.

5.8. Контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется директорами образовательных организаций, их учредителями и родительской общественностью.

6. Организация мониторинга горячего питания

6.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

6.2. В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

6.3. Мониторинг проводят: администрация общеобразовательной организации, учредитель (органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования), Министерство образования Камчатского края.

6.4. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классов;
- количество обучающихся в первую смену в 1-4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1-4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- наличие меню, соответствующего требованиям действующих СанПиН;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);
- наличие, результаты работы родительского контроля за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.
- проблемы, возникающие при организации школьного питания.

Директорами общеобразовательных организаций, учредителями могут быть выработаны дополнительные критерии мониторинга школьного питания.

7. Организация родительского контроля за питанием в образовательных организациях

7.1. Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности и качества школьного питания является организация родительского контроля.

Руководитель образовательной организации формирует родительский комитет по организации и качеству питания с включением в ее состав родителей обучающихся, разрабатывает и утверждает нормативные документы (локальные акты) по родительскому контролю.

7.2. Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах (локальных актах) образовательной организации. Также формируется план работы родительского комитета в части проведения различных проверок.

7.3. Родительский комитет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в месяц) отчитывается о проделанной работе на совещании при директоре образовательной организации.

7.4. Родительский комитет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, отсутствие в меню запрещенных к реализации детских продуктов;
- 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 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 или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля дополнительно может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

Организация родительского контроля в школьной столовой также должна в себя включать:

Обеденный зал:

- наличие (в том числе на сайте школы) примерного меню;
- наличие в обеденном зале фактического ежедневного меню на день посещения столовой;
- сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд;
- в случае нахождения замен блюд получение информации от ответственного сотрудника за организацию питания о причинах и допустимости их применения.

Прием пищи детьми:

- наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи);
- выборочный опрос школьников (сразу после приема пищи) о качестве и вкусовых свойствах пищи;
- оценка остатков в тарелках (определение непопулярных блюд).

Обсуждение и разработка рекомендаций:

- покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (по возможности);
- оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры;

- обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока (ответственным сотрудником за организацию питания) итогов посещения;
- разработка рекомендаций, предложений по результатам проверки в целях улучшения системы школьного питания.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес учредителя образовательной организации, оператора питания (при наличии), органов контроля (надзора).

Родители в семье должны обеспечить:

- предоставление рационального и полноценного питания;
- создание правильного режима питания, правильного способа кулинарной обработки пищи;
- первый прием пищи ребенком дома (для обучающихся во вторую смену);
- контролирование потребления жира, сахара, соли.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, на пищеблоке, а также за организацию питания обучающихся в школе в целом возлагается на директора образовательной организации.