



АДМИНИСТРАЦИЯ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от « 17 » июня 2024 года № 197-а

г. Кострома

О внесении изменения в региональный стандарт питания обучающихся образовательных организаций Костромской области

В целях актуализации регионального стандарта питания обучающихся образовательных организаций Костромской области, исполнения требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Костромской области

администрация Костромской области ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в постановление администрации Костромской области от 9 декабря 2011 года № 507-а «Об утверждении регионального стандарта питания обучающихся образовательных организаций Костромской области» (в редакции постановлений администрации Костромской области от 26.01.2016 № 18-а, от 06.04.2020 № 112-а) следующее изменение:

региональный стандарт питания обучающихся образовательных организаций Костромской области (приложение) изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

Губернатор области



С. Ситников

Приложение

к постановлению администрации
Костромской области
от «17» июня 2024 г. № 197-а

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ питания обучающихся образовательных организаций Костромской области

Глава 1. Общие положения

1. Региональный стандарт питания обучающихся образовательных организаций Костромской области (далее - Региональный Стандарт) разработан на основании Концепции государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений и методического обеспечения его внедрения в Российской Федерации, утвержденной рабочей группой по сопровождению экспериментальных проектов организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 1 августа 2011 года.

Региональный Стандарт рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях Костромской области.

2. Основная цель Регионального Стандарта - сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в государственных и муниципальных образовательных организациях Костромской области.

3. Задачи Регионального Стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях;

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Костромской области.

4. Основными принципами при разработке Регионального Стандарта являются:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях (дошкольного, общего и профессионального образования), требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

2) отсутствие дублирования действующих нормативных и методических документов;

3) повышение роли агропромышленного комплекса Костромской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

4) развитие государственно-частного партнерства.

5. Региональный Стандарт представляет собой совокупность требований к:

безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в образовательной организации;

условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся в образовательных организациях;

экономическим условиям организации питания в образовательных организациях;

условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;

результатам применения данного Регионального Стандарта в организации питания в образовательных организациях.

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

7. Правовой основой для разработки Регионального Стандарта являются:

1) Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

2) Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

3) Федеральный закон от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

4) Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

5) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

6) Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

7) Федеральный закон от 22 мая 2003 года № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации»;

8) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

9) Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

10) решение Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

11) решение Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

12) решение Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

13) распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;

14) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «О введении в действие Санитарных правил»;

15) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

16) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

17) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

18) постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

19) приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;

20) Методические указания, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 года МУК 2.3.2.721-98. 2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище;

21) Гигиенические нормативы, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 года ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;

22) Методические рекомендации, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 июля 2004 года МР 2.3.1.1915-04. Рациональное питание. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ;

23) Методические рекомендации, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», № 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», № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;

24) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12 ноября 2015 года МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации;

25) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года 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). Методические рекомендации;

26) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации;

27) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский

контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации;

28) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22 июля 2021 года МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации;

29) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 4 октября 2021 года МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации;

30) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2022 года МР 2.4.0312-22. 2.4. Гигиена детей и подростков. Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей. Методические рекомендации;

31) Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 февраля 2023 года МР 2.3.0316-23. 2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

32) приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

33) постановление администрации Костромской области от 15 сентября 2014 года № 383-а «О реализации Закона Костромской области «Об обеспечении питанием обучающихся государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Костромской области».

Глава 2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

8. Требования к безопасности и качеству питания.

Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны быть безопасными для их здоровья.

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.

Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное) и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

9. Требования к безопасности используемой посуды.

Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

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

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.

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах.

Каждый обучающийся образовательной организации обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательной организации (СП 2.4.3648-20, МУК 2.3.2.721-98).

Пищевая ценность и химический состав среднесуточных наборов продуктов должны соответствовать современным требованиям и обеспечивать удовлетворение физиологических норм потребности в основных пищевых веществах и энергии.

11. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся.

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях, общеобразовательных организациях, формируется согласно МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5 с соблюдением требований к минимальным среднесуточным наборам пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

12. Требования к меню.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, должны соблюдаться следующие требования:

в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

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

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

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

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

13. Требования к дополнительному питанию.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом установленных ограничений. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

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

14. Требования к организации питьевого режима.

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

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 ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Глава 3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим безопасное и качественное питание в образовательных организациях

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

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденным Решением Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», СанПиН 2.3.2.1078-01.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые

продукты, поставляемые для организации питания в образовательных организациях.

При организации тендеров на закупку пищевых продуктов и продовольственного сырья в договоры включаются обязательные требования пищевой ценности, качества и безопасности поставляемой продукции и сырья. При заключении договоров количество посредников минимизируется на этапе доставки от производителя в образовательную организацию (не более 1).

16. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся являются:

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

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

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

Помещение столовой образовательной организации представляет собой комплекс обособленных площадей, на которых расположены: зал обслуживания, складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

Особенности организации питания детей обеспечиваются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

17. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Услуги доставки продукции общественного питания должны отвечать требованиям доступности, надежности, своевременности оказания (соблюдения установленных сроков и условий доставки), безопасности и информативности.

Поступающая в образовательные организации продукция общественного питания должна соответствовать требованиям

нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции.

Персонал предприятий, сопровождающий продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечивается санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

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.

18. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

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 таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

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

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

Индустриальными способами производства питания рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов

(рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми образовательных организаций.

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

Организация питания детей осуществляется с учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.).

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

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

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

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

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

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции образовательные организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, соответствующих требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных Решением Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и

используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

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

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, согласно СП 1.1.1058-01, другим действующим санитарным правилам и методическим рекомендациям.

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

Условия труда работников организаций питания образовательных организаций осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и соответствующие требованиям санитарного законодательства. 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. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»).

Требования к минимальному количеству работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (таблица 6.19 СанПиН 1.2.3685-21).

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы 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.

Персонал школьной столовой должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей (обучающихся и педагогов).

Глава 4. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях

22. Способы и формы финансирования питания обучающихся.

Финансирование питания обучающихся в образовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

23. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, - применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней и казенными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях. Основной формой оплаты 2-разового горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты. Оплата дополнительного питания может осуществляться за наличный расчет.

Оплата питания обучающихся в образовательных организациях за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 года № 161-ФЗ «О национальной платежной системе»:

путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

24. Ведение претензионной работы.

Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

Последовательность претензионных работ:

подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрения претензий;

предъявление и рассмотрение претензий;

осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

осуществление контроля за претензионным производством;

рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Глава 5. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

25. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации.

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

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

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

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций обучающихся (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации предметом итоговой оценки является достижение метапредметных и предметных результатов.

Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

26. Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания.

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

принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;

свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;

способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;

необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;

эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;

рекомендуемом врачами режиме питания;

негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;

национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;

развитые умения использовать полученные знания на практике;

владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания с опорой на практико-ориентированное обучение.

27. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания.

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

основы современной государственной политики в сфере питания;

федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

владеть:

навыками разработки образовательных программ, отдельных образовательных модулей, элективных курсов по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

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

здоровьесберегающими образовательными технологиями;

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

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

обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;

проведения социологических исследований по данной тематике;

организации наглядной агитации;

организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации с позиции влияния на здоровье);

соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

наглядности, научности, систематичности и последовательности;

практико-ориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

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

оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;

размещение материалов на Web-сайте образовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на сайте образовательных организаций должны освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на сайте образовательных организаций непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по вопросам здорового питания.

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

Образовательная организация обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение информационных ресурсов в области формирования культуры здорового питания.

Глава 6. Требования к организации родительского контроля за питанием в образовательной организации

28. Эффективным механизмом обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля. Руководитель образовательной организации вправе инициировать и/или поддержать инициативу участников образовательного процесса и создать общественно-экспертный совет по организации контроля за качеством питания обучающихся с включением в его состав родителей обучающихся.

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах образовательной организации и в МР 2.4.0180-20.

29. Задачи родительского контроля за организацией питания детей:

повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей);

выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

30. Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.

Разработка порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

31. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах оцениваются:

соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

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;

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 иных законных представителей;

информирование родителей и детей о здоровом питании.

32. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом образовательной организации.

Форму организации родительского контроля определяет руководитель образовательной организации по согласованию с родительской общественностью и утверждает локальным актом образовательной организации.

33. Результаты родительского контроля обсуждаются на родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в

адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

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

34. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

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

рекомендации по организации здорового питания детей.

35. Требования к охвату питанием.

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100 процентов нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим Региональным Стандартом.

36. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях устанавливаются департаментом образования и науки Костромской области в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации Костромской области.

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

Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений государственной и региональной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в образовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в образовательных организациях.
