

ЕДИНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Ямало-Ненецкого автономного округа, в том числе получающих начальное общее образование

I. Общие положения

1.1. Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Ямало-Ненецкого автономного округа, в том числе получающих начальное общее образование (далее – единый региональный стандарт, обучающиеся, общеобразовательные организации, автономный округ) определяет рекомендуемые требования к организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Положения единого регионального стандарта не являются главенствующими и не противоречат нормативно-правовым актам (федеральным, региональным и локальным), устанавливающим требования и нормы к организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций автономного округа.

1.2. Единый региональный стандарт разработан с целью совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях и оказания методической помощи органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

1.3. Единый региональный стандарт представляет собой совокупность рекомендуемых требований к:

- организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- организациям общественного питания, предоставляющим услугу питания обучающимся в общеобразовательных организациях;
- качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательных организациях;
- меню и методике его формирования;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов, а также условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся в общеобразовательных организациях;

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству приготовленных блюд и условиям приема пищи в общеобразовательных организациях;

- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

- организации мониторинга горячего питания;

- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

1.4. В соответствии с единым региональным стандартом организация горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях должна осуществляться на основе основного (организованного) меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

1.5. Выбор формы (модели) организации питания (самостоятельная организация или с привлечением сторонних специализированных организаций) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией.

1.5.1. В общеобразовательных организациях школьное питание может быть организовано в следующих формах (моделях):

- базовые школьные столовые организованы для централизованного приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы. Доставка в общеобразовательные организации осуществляется в специальных контейнерах, далее ведется доготовка полуфабрикатов и приготовление основного рациона питания;

- самостоятельная организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется по системе полного цикла приготовления блюд в условиях школьных пищеблоков силами штатных поваров. Закупка продуктов питания осуществляется общеобразовательными организациями или муниципальными организациями;

- аутсорсинг – организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется силами иных организаций, индивидуальных предпринимателей. Закупка продуктов питания осуществляется организацией, предоставляющей услугу питания. Рекомендуемая организационно-правовая форма аутсорсинговой компании, предоставляющей услугу питания, – муниципальная автономная организация.

1.6. Питание обучающихся городских и сельских общеобразовательных организаций организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

Организация горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется за счет средств из нескольких источников: собственных средств родителей (законных представителей), целевых субсидий из бюджетов разного уровня на организацию питания отдельных категорий обучающихся.

Правовой основой при разработке единого регионального стандарта являются следующие нормативные документы:

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

Федеральный закон от 01 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закон автономного округа от 27 июня 2013 года № 55-ЗАО «Об образовании в Ямало-Ненецком автономном округе»;

Технический регламент Таможенного союза от 09 декабря 2011 года ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Санитарно-гигиенические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;

Санитарно-гигиенические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2;

Санитарно-гигиенические правила и нормативы СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 3;

Санитарно-гигиенические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36;

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», введенные в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28;

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за

организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

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

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02 марта 2021 года;

Методические рекомендации МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 24 мая 2019 года.

II. Основные принципы организации рационального здорового питания обучающихся

2.1. Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

2.2. Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

- 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);

- 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;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

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

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

2.3. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающихся определяется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.4. В зависимости от режима функционирования общеобразовательной организации и продолжительности либо времени нахождения обучающегося в организации определяется количество приемов пищи: до 6 часов – один прием пищи – завтрак или обед; более 6 часов – не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) – либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену).

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

2.6. Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) необходимо использовать среднесуточные наборы продуктов.

2.7. 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.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии и на основании медицинского заключения.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Информация о ежедневном и основном (организованном) меню должна размещаться на видном месте в столовой общеобразовательной организации, а также в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в доступном формате на сайте общеобразовательной организации и организации

общественного питания. В случае изменения меню такая информация должна публиковаться в столовой общеобразовательной организации и в информационно-телекоммуникационной сети Интернет с указанием причины изменения.

2.8. Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания детей, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Рекомендуется использовать пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания.

2.9. При формировании рациона питания обучающихся рекомендуется учитывать климатические и национальные особенности региона.

2.10. Организация дополнительного питания в образовательной организации может осуществляться с использованием специализированных торговых автоматов с учетом требований Санитарно-гигиенических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

III. Включение в рацион питания школьников товаров местных производителей и особенности проживания на территории Арктической зоны

3.1. Арктическая зона Российской Федерации характеризуется неблагоприятными климатическими факторами: холод, усиленный ветровой режим, необычный фотопериодизм, повышенная влажность воздуха в определенные периоды года, неустойчивая и повышенная геомагнитная напряженность, повышенный электромагнитный фон.

3.2. Использование в питании детей, проживающих на территории Арктической зоны Российской Федерации, местных продуктов: мяса северного оленя, рыбы северных пород и дикорастущих ягод – является чрезвычайно актуальным:

- это натуральные продукты, их биологическая и физиологическая значимость не идет в сравнение с консервированными аналогами;

- население, используя местные продукты в рационе питания, исторически адаптировалось к условиям проживания на территории Арктической зоны Российской Федерации;

- местные продукты являются значимыми источниками жиров, как насыщенных, так и полиненасыщенных, и белков животного происхождения, необходимых и незаменимых элементов питания в условиях холода.

3.3. Продукты питания местных производителей используют для приготовления блюд только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (декларация соответствия или свидетельство о государственной регистрации), а также прослеживаемость (товарно-сопроводительная документация, накладные на продовольственное сырье и

продукты, позволяющие установить движение товара от производителя до собственника продукции).

3.4. Мясо северного оленя относят к лечебным и диетическим продуктам, его рекомендуют при нарушенных обменах веществ и авитаминозах. В оленине много белка, который хорошо усваивается, в нем содержатся витамины: Е, К, РР, В1-В12; микроэлементы – железо, медь, селен, марганец, цинк, магний, калий, натрий, кальций и фосфор.

3.5. Рыбная продукция северных пород насыщена рыбьим жиром, который благоприятно влияет на все внутренние органы человека, не оказывает пагубного воздействия на сердечную мышцу и кровеносные сосуды. Рыба богата белком, витаминами РР и микроэлементами: цинк, хлор, никель, молибден, фтор и хром.

3.6. Дикорастущие ягоды брусники и клюквы широко используются в диетическом и лечебном питании. Напитки из этих ягод дают жаждоутоляющий, противовоспалительный, антибактериальный, общеукрепляющий эффект. В ягодах брусники и клюквы имеется ряд важных в биологическом отношении веществ: белки, жиры, углеводы, сахара (глюкоза, фруктоза), дубильные, пектиновые, красящие вещества, фитонциды, органические кислоты: лимонная, яблочная, оксоглутаровая, хинная, а также бензойная, которая обладает антисептическими свойствами и позволяет долго сохранять ягоду без добавления консервантов и термической обработки; содержит витамины: аскорбиновую кислоту, витамины группы В, витамин Е, провитамин А; минеральные вещества: магний, кальций, железо, калий, натрий, фосфор, марганец, кремний.

3.7. Включение в рацион питания школьников товаров местных производителей осуществляется в каждой общеобразовательной школе согласно основному (организованному) меню.

3.8. В связи с особенностью территориального расположения автономного округа у жителей Арктической зоны наблюдается недостаток кислорода в организме. Употребление кислородного коктейля позитивно действует на микрофлору ЖКТ, улучшает кровоток к почкам и помогает организму самостоятельно вывести ядовитые токсины. Особенно сильно в кислородных коктейлях нуждаются школьники из-за постоянной физической и эмоциональной нагрузки.

В общеобразовательных организациях устанавливаются кислородные концентраторы для приготовления кислородных коктейлей из расчета 1 концентратор на 500 обучающихся.

Приготовление кислородных коктейлей осуществляется работником общеобразовательной организации с действующей санитарной книжкой.

Кислородные коктейли рекомендованы каждому обучающемуся общеобразовательной организации. Суточное потребление не должно превышать 400 мл. Имеются противопоказания к употреблению.

IV. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

4.1. Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности обучающихся в них.

Нормативы площадей помещений для приема пищи и (или) приготовления пищи, а также обеденных залов утверждены Санитарно-гигиеническими правилами и нормативами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21).

4.2. 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 нормами и правилами.

4.3. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусматривается установка электросушилок для рук и (или) бумажные полотенца и дозаторы жидкого мыла.

4.4. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций установлен в СанПиН 1.2.3685-21.

4.5. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования, руководствоваться санитарными нормами и требованиями технических регламентов.

4.6. При изменении дизайна обеденных залов рекомендуется учитывать мнение обучающихся.

V. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

5.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, меню дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разработанных с учетом соответствующих нормативных документов.

5.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

5.3. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в потребительской (мелкоштучной) упаковке при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

5.4. Питание обучающихся осуществляется в столовой через предварительное накрытие столов и (или) с использованием линий раздачи.

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

5.6. Отпуск горячего питания в столовой разрабатывается, исходя из режима учебных занятий, руководством столовой совместно с дирекцией школы, родительским и ученическим комитетами, утверждается руководителем общеобразовательной организации и размещается на информационных стендах в столовой, а также на сайте общеобразовательной организации.

5.7. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи обучающимися должен возлагаться на дежурного преподавателя.

5.8. Информация об условиях организации питания обучающихся размещается в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах, на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

VI. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

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

6.2. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией общеобразовательной организации, её учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью.

6.3. 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, основанного на принципах ХАССП;

- 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.

6.4. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.5. В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые – доготовочные не допускается.

6.6. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

6.7. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях рекомендуется проводить в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в информационно-телекоммуникационной сети

Интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и другое).

Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

6.8. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых обучающимся, в рамках дегустаций;
- соответствие реализуемых блюд и массы порций 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;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- температура горячих блюд с помощью термометра;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей) или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании;
- наличие в свободном доступе (в том числе на стендах) информации о двухнедельном основном (организованном) меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным основным (организованным) меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактной информации руководителей организации, осуществляющей питание, органов, осуществляющих надзор за системой школьного питания;
- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностями его использования согласно требованиям действующих Санитарных гигиенических правил и нормативов;
- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы родителей (законных представителей) о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

6.9. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации

общеобразовательной организации, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

6.10. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся посредством проведения бесед, лекций, викторин, иных методов и форм занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, «уголке здоровья» и т.п.

6.11. Родители (законные представители) в семье должны обеспечить организацию питания детей посредством:

- обеспечения рационального и полноценного питания;
- создания правильного режима питания в точно установленные часы;
- первого приема пищи ребенком дома;
- контролирование потребления жира, сахара, соли;
- выбора правильного способа кулинарной обработки пищи.

6.12. Руководитель общеобразовательной организации несет ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся.

6.13. В рамках национального проекта «Демография» общеобразовательные организации автономного округа принимают участие в пилотном проекте «Мониторинг питания и здоровья школьников» с использованием кросс-платформенного программного средства, разработанного Федеральным бюджетным учреждением науки «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей благополучия человека.

Пилотный проект обеспечивает содействие в реализации принципов здорового питания и снижения рисков нарушения здоровья у школьников, связанных с пищевым фактором. Участие в пилотном проекте позволяет проводить гигиенический анализ основного (организованного) меню, мониторировать учет посещаемости столовой обучающимися, оценивать результаты внутреннего и родительского контроля.

VII. Обеспечение питанием льготных категорий обучающихся

7.1. Бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день обеспечиваются обучающиеся в общеобразовательных организациях, относящиеся к льготным категориям:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
- обучающиеся из числа коренных малочисленных народов Севера в автономном округе;

- обучающиеся, ведущие традиционный образ жизни коренных малочисленных народов Севера в автономном округе;
- обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации;
- обучающиеся из малоимущих семей;
- обучающиеся из многодетных семей;
- обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях.

7.2. Оплата питания льготных категорий обучающихся общеобразовательных организаций предусмотрена в том числе с использованием механизма проекта «Единая карта жителя Ямала».

VIII. Финансовая модель системы организации школьного питания

8.1. Финансовые средства направляются на приобретение продуктов питания для организации питания обучающихся и на финансирование затрат, связанных с приготовлением питания.

Стоимость продуктового набора на одного обучающегося должна определяться исходя из среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, указанных в таблице № 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и среднерыночных цен на продукты питания в регионе.

Норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания рассчитывается по формуле:

$$N_{nnб} = \sum_i (C_i * V_i),$$

где:

$N_{nnб}$ – суточный норматив затрат в связи с приобретением i -го продукта, входящего в состав рациональной нормы потребления;

i – продукт, входящий в состав рациональной нормы потребления;

C_i – средняя рыночная стоимость i -го продукта в регионе, рублей;

V_i – суточный объем потребления i -го продукта.

При определении полной стоимости школьного питания необходимо использовать формулу расчета, норматив затрат в связи с приобретением продуктов питания и размер наценки, которая должна включать в себя достаточный размер средств на затраты, связанные с организацией питания (заработные платы поваров, отчисления, производственный контроль, логистика, содержание и ремонт оборудования, пищеблоков, прибыль организаций общественного питания и другое).

Рекомендуется использовать следующую формулу расчета полной стоимости школьного питания (C_n):

$$C_n = N_{nnб} + N_{инз},$$

где:

$N_{nnб}$ – норматив затрат на приобретение продуктов питания;

$N_{инз}$ – норматив затрат, возникающих в связи с оплатой труда работников организации питания, работающих по трудовому договору и непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием, с учетом страховых взносов, начисляемых на выплаты и иные вознаграждения в пользу физических лиц в рамках трудовых отношений, иных затрат, непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием.

Затраты, возникающие в связи с оплатой труда работников организации питания, работающих по трудовому договору и непосредственно связанных с обеспечением социальным питанием, с учетом страховых взносов, начисляемых на выплаты и иные вознаграждения в пользу физических лиц в рамках трудовых отношений, и иные затраты, непосредственно связанные с обеспечением социальным питанием, рассчитываются по формуле:

$$N_{инз} = N_{пнб} \times 0,2$$

(за исключением организаций, предоставляющих услуги по организации питания самостоятельно).

8.2. Финансирование организации горячего питания может осуществляться следующими способами:

а) в случае обеспечения питанием образовательной организацией самостоятельно учредитель или образовательная организация за счет доведенных средств осуществляет закупки продуктов питания для обеспечения питанием в соответствии с законодательством о контрактной системе. При этом приоритетным способом закупок продуктов питания должны являться централизованные закупки. В случае централизованных закупок учредитель должен обеспечить наличие и функционирование производственно-логистического или распределительного центра для хранения закупленной продукции, ее распределения в образовательные организации, а также обеспечить соответствующую логистику;

б) в случае привлечения образовательной организацией для обеспечения питанием обучающихся сторонних специализированных организаций общественного питания учредитель или образовательные организации за счет доведенных средств осуществляют закупки услуг организаций общественного питания в соответствии с законодательством о контрактной системе либо средства учредителем направляются непосредственно в организации общественного питания в качестве субсидии на возмещение затрат, понесенных организацией общественного питания в связи с обеспечением питанием обучающихся в соответствии со статьей 78 Бюджетного кодекса Российской Федерации после подтверждения понесенных затрат.

При организации бесплатного горячего питания обучающихся 1 – 4 классов общеобразовательных организаций в соответствии с частью 2¹ статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» финансирование осуществляется за счет средств федерального бюджета, регионального бюджета, муниципальных бюджетов. При этом за счет средств федерального и регионального бюджета финансируются затраты на приобретение продуктов питания. Затраты,

связанные с приготовлением питания, финансируются за счет средств муниципальных бюджетов.

Выделение средств из федерального бюджета осуществляется в виде субсидий на финансирование целевых расходов (организация горячего питания) на основании правил, определяемых постановлением Правительства Российской Федерации.

8.3. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта в соответствии с приложением № 1 к настоящему единому региональному стандарту. Данные характеристики учитываются и включаются в договоры (контракты) и при осуществлении закупок без проведения конкурсных процедур.

Необходимо также использовать технические характеристики, указанные в ГОСТах на продукцию, предназначенную для детского питания, в соответствии с приложением № 2 к настоящему единому региональному стандарту.

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблоко 100 – 120 гр, мандарин 60 – 70 гр и другое). Кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

Описание характеристик товара должно соответствовать требованиям федерального законодательства о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также правилам формирования и ведения в единой информационной системе в сфере закупок каталога товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. При описании объекта закупки необходимо применять основные характеристики товара, работ, услуг, указанные в каталоге товаров, работ, услуг.

IX. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации (обучающихся на дому)

9.1. Обучающиеся, не имеющие возможность посещать общеобразовательные организации, должны обеспечиваться сухим пайком, набором пищевых продуктов или получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

Наименование продуктов и их количество (в г, мл, брутто) в продуктивном наборе зависит от возраста обучающихся и соответствуют ведомостям выполнения норм продуктового набора по действующим меню.

9.2. Порядок обеспечения питанием обучающихся на дому устанавливается нормативным правовым актом муниципального образования в автономном округе.

Х. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

10.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания.

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

10.3. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

10.4. При организации питания в общеобразовательной организации необходимо разработать системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и другие).

Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в организованном детском коллективе:

1) для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в детской дошкольной, общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии, и (или) психолого-медико-педагогической комиссии, и (или) врача-педиатра;

2) на основании полученных документов руководитель общеобразовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологических потребностей в пищевых биологически ценных веществах. Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем общеобразовательной (оздоровительной) организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка;

3) в случае организации питания общеобразовательной организацией разрабатывается основное (организованное) меню (на базе действующего основного 10-дневного меню) с учетом имеющейся у ребенка патологии. Разработанное меню согласовывается со специалистом-диетологом (педиатром

медицинского учреждения) и родителями (законных представителей), что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет;

4) в случае если в соответствии с медицинскими показаниями принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, Ф.И.О. ребенка, класс);

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

- за один час до приема пищи продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать, кто принимает продукты в общеобразовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с питанием ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до воспитателей, классных руководителей, вожатых, учителей физической культуры.

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

10.5. Порядок и особенности обеспечения питанием детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, регламентируется локальным нормативным актом.

XI. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

11.1. Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- 1) рациональная организация питания;

2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами общеобразовательных организаций.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей (законных представителей) и сделать их своими союзниками.

11.2. Цель деятельности педагогов по организации работы с родителями (законными представителями) – формирование культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни. Задачи:

- просветительская: способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей, организации рационального питания детей и подростков; профилактике поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков, просвещению родителей (законных представителей) в вопросах здорового питания;

- консультативная: уметь находить методы эффективного воздействия на ребёнка;

- коммуникативная: получать возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания, информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширять знания об истории и традициях питания своего народа, формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов.

11.3. В общеобразовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, выпуск предметных газет и другое.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя или специалиста, это взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы – за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и другое.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и

педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

11.4. В случае использования в общеобразовательной организации аутсорсинга при организации питания мероприятия по формированию культуры здорового питания проводит также оператор питания.

ХII. Порядок организации информационно-просветительской работы

12.1. На сайтах региональных, муниципальных органов управления, общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети Интернет рекомендуется создать специализированный раздел «Организация питания в общеобразовательных организациях», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

12.2. Необходимо подключение региональных, муниципальных средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

12.3. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайтах органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования, в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

На сайтах общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети Интернет должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих организациях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, результаты проверок родительской общественностью, лекций и семинаров для родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и другое. В обязательном порядке на сайтах муниципальных органов управления, общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети Интернет должна размещаться информация об организации питания, представленная уполномоченным органом.

12.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов власти и общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети Интернет разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

12.5. Необходимо предусмотреть создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей (законных представителей) и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая

по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

12.6. Сведения о периодичности, полноте и своевременности размещения информации об организации питания на сайтах региональных, муниципальных органов управления, общеобразовательных организаций должна включаться в ежеквартальный мониторинг и передаваться в уполномоченный орган.

XIII. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

13.1. Процессы организации питания в общеобразовательных организациях должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

13.2. В столовой и на пищеблоке общеобразовательной организации должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

13.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок, утверждаемым Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

13.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

13.5. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

13.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо общеобразовательной организации должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции, 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. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

13.7. Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не

допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

13.8. С целью повышения уровня квалификации и мастерства работников пищеблока рекомендуется проводить мастер-классы от шеф-поваров, работающих на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны и иные).

13.9. В общеобразовательной организации должна быть утверждена программа подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания обучающихся: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания.

XIV. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания

14.1. Продовольственное сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям санитарных гигиенических правил и нормативам, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

14.2. Показатели, определяющие качество и безопасность пищевого сырья, применяемого для производства кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

14.3. Рекомендуемый остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в столовые общеобразовательных организаций для питания детей и подростков должен составлять не менее 50% от установленного срока.

14.4. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

14.5. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».

14.6. Требования к информации, нанесенной на этикетку пищевых продуктов, устанавливаются в соответствии с требованиями действующего Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее

маркировки» (ТР ТС 22/011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881.

14.7. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере общественного питания, обязаны представлять заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере общественного питания. Подтверждением безопасности пищевых продуктов является декларация о соответствии, товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость продукции.

14.8. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека в необходимых веществах и энергии, отвечать предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений в соответствии с действующими законодательными и нормативными документами.

14.9. Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным санитарными правилами по социальному питанию, не допускается.

Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

14.10. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и другое) указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, а при необходимости – противопоказания к использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «не является лекарством»;

- информация о государственной регистрации.

14.11. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям санитарных правил.

14.12. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется декларация о соответствии по показателям безопасности.

14.13. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

XV. Производственный контроль. Система ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)

15.1. При организации питания школьников наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания.

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, а также в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), которые установлены предприятием общественного питания и общеобразовательными организациями.

15.2. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

15.3. Представление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых на предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю.

15.4. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, на которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента.

15.5. На 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.

15.6. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

Допускается на месте обслуживания изготовление блюда или кулинарного изделия из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

15.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

XVI. Требования к результатам применения единого регионального стандарта

16.1. В общеобразовательных организациях в соответствии с настоящим единым региональным стандартом должны создаваться условия для организации горячего питания обучающихся, нуждающихся в нём.

16.2. Основные задачи по совершенствованию организации питания, направленные на повышение процента охвата обучающихся горячим питанием:

- обеспечение горячим питанием всех категории обучающихся;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организация питания предполагает следующие аспекты:

- организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение;
- методическое обеспечение;
- работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся;
- организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей).

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

Приложение № 1

к единому региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Ямало-Ненецкого автономного округа, в том числе получающих начальное общее образование

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации и включения в договоры

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1	2	3
1	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8	Виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10	Горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
11	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14	Джем	ГОСТ 31712-2012
15	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16	Йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012

1	2	3
19	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21	Капуста брокколи быстрозамороженная, капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
23	Капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
24	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
25	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
26	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
27	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
28	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
29	Киви свежие	ГОСТ 31823/2012
30	Кисель	ГОСТ 18488-2000
31	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
32	Клубника быстрозамороженная, клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
33	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
34	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
35	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
36	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
37	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
38	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019
39	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75 (ГОСТ 26791-85 в части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения)
40	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60 (ГОСТ 26791-85 в части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения)
41	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
42	Крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93

1	2	3
43	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60 (ГОСТ 26791-85 в части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения)
44	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
45	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
46	Лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
47	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
48	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
49	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
50	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
51	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
52	Мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
53	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
54	Масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
55	Мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
56	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013
57	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
58	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 1923-78
59	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
60	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
61	Мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
62	Мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 (ГОСТ Р 54349-2011 в части раздела «Правила приемки»)
63	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
64	Нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
65	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
66	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
67	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
68	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017

1	2	3
69	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
70	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
71	Повидло	ГОСТ 32099-2013
72	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011 (отменяется с 01.03.2022)
73	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
74	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014, ГОСТ Р 55366-2012
76	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014, ГОСТ 32750-2014
77	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
78	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
79	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
80	Сахар-песок или сахар белый кристаллический и кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84	Слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85	Сметана	ГОСТ 31452-2012
86	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88	Субпродукты – печень	ГОСТ 31799-2012

1	2	3
89	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91	Творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94	Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания	ГОСТ Р 52306-2005 (ГОСТ Р 54349-2011 в части раздела «Правила приемки»)
95	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
103	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
104	Черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105	Яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107	Яйцо куриное столовое	ГОСТ 31654-2012

Примечание.

* По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение № 2

к единому региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Ямало-Ненецкого автономного округа, в том числе получающих начальное общее образование

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ на продукцию для питания детей

На специализированное сырье для производства продукции детского питания действуют следующие стандарты:

- ГОСТ 31798-2012 «Межгосударственный стандарт. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят;

- ГОСТ 31799-2012 «Межгосударственный стандарт. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина, баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках;

- ГОСТ 32273-2013 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей;

- ГОСТ 32734-2014 «Межгосударственный стандарт. Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов);

- ГОСТ 32752-2014 «Межгосударственный стандарт. Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьки, свиные, бараньи, конские, олени, печень, язык, сердце);

- ГОСТ 32914-2014 «Межгосударственный стандарт. Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки);

- ГОСТ 34122-2017 «Межгосударственный стандарт. Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на

охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат);

- ГОСТ 34424-2018 «Межгосударственный стандарт. Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в том числе молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в том числе от оленят);

- ГОСТ Р 52306-2005 «Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо птицы для детского питания – тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части – предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания;

- ГОСТ Р 52820-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо индейки для детского питания. Технические условия». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокомороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени);

- ГОСТ Р 54034-2010 «Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах;

- ГОСТ Р 54048-2010 «Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

- ГОСТ Р 55335-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Мясо. Конина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную конину в полутушах и четвертинах для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

- ГОСТ 33933-2016 «Межгосударственный стандарт. Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков;

- ГОСТ 31645-2012 «Межгосударственный стандарт. Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп;

- ГОСТ 33282-2015 «Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусочек с кожей и без кожи);

- ГОСТ 33633-2015 «Межгосударственный стандарт. Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5%, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5%, 80,0%, 72,5% и 72,5%, обогащенное витамином/витаминами);

- ГОСТ 32252-2013 «Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

- ГОСТ 32924-2014 «Межгосударственный стандарт. Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10%, 12%, 15% и 20%;

- ГОСТ 34255-2017 «Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного, или нормализованного, или цельного коровьего молока;

- ГОСТ 32735-2014 «Межгосударственный стандарт. Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток);

- ГОСТ 31450-2013 «Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия». Распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и/или молочных продуктов и предназначенное для непосредственного использования в пищу;

- ГОСТ 32261-2013 «Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности;

- ГОСТ 31981-2013 «Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия». Распространяется на упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

- ГОСТ 31453-2013 «Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия». Распространяется на упакованный в потребительскую тару творог, изготавливаемый из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенный для непосредственного использования в пищу;

- ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия». Распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов;

- ГОСТ 32243-2013 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия». Распространяется на отрубы из оленины бескостные и на кости, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки;

- ГОСТ 32951-2014 «Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия». Распространяется на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания;

- ГОСТ 32244-2013 «Межгосударственный стандарт. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия». Распространяется на мясные обработанные субпродукты, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.